GÜNÜMÜZ AİLESİNE

# GÜZEL YEMEKLER ÖZEL SOFRALAR

EFES PİLSEN YEMEK KİTABI 2

# İÇİNDEKİLER


PAZAR KEYFİ 4-6
• Çırpılmış yumurta • Provans usulü kuzu pirzolası

BİZ BİZE DİZ DİZE 7-10
• Zeytinyağlı kereviz • Dalyan köftesi • Kremalı fırın patates
• Bin ada salatası • Sütlaç

MAVİ DENİZ ÇILGIN GÜNEŞ 11-12
• Çılbır • Patlıcanlı pilav • Çoban salatası

TORUNLAR SEVİLİYOR 14-16
• Kadınbudu köfte • Patates kızartması • Mimoza salatası • Krem şokola

DAMAT BOĞAZINA DÜŞKÜN 17-19
• Zeytinyağlı taze fasulye • Buğu kebabı • Soğan ve sarmısaklı yeşil salata
• Yoğurt tatlısı

EVLİLİĞİN İLK GÜNLERİ 21-23
• Tavuklu krep • Maître Paul usulü dana pırzolası • Anna patates
• Limonlu soğuk sufle

GÜZEL FİLM KARIN DOYURMAZ 25-28
• Greyfrut kokteyli • Biberiyeli kuzu şiş • Tereyağlı ıspanak • Mevsim salatası
• Elmalı benye

KAYINVALİDEME SEVGİLERLE 29-32
• Sebze çorbası • Mantarlı dana sote • Rizotto • Yeşil salata • Krem karamel

BU BÖREKLER PASTANEDEN DEĞİL 33-35
• Peynirli börek • Kıymalı börek • Ispanaklı börek • Çikolatalı kek

BALIKÇIDAN ALMADIM KENDİM TUTTUM 37-39
• Küçük marmit • Levrek buğulama • Roka salatası • Kestaneli Mont Blanc

UYKU TUTMAYINCA 40-41
• Güzel bahçevan salatası • Emma salatası • Muhasebecı sandviçi

REJİME BAŞLADIM 42-43
• Nis salatası • Haşlanmış sığır • Mantarlı Japon pilavı

YAŞASIN, PİKNİĞE GİDİYORUZ 45-46
• Rozbif • Zeytinyağlı dolmalar

ELİNİN HAMURUYLA... 47-48
• Balık çorbası • Sebzeli dana eskalop • Kardinal usulü çilek

CANIM YEMEK YAPMAK İSTEMİYOR 49-51
• Tavuk frikase • Patates ograten • Florida salatası • Armut kompostosu

İYİ Kİ DOĞDUN 53-56
• Krep sürpriz • Piliç dolması • Waldorf salatası • Doğum günü pastası

HER YERDE KAR VAR 57-59
• Peynirli makarna • İrlanda yahnisi • Havuç salatası • Meyveli bavaruaz

SİGARAYI BIRAKTIM 61-64
• Patates salatası • Endülüs salatası • Soğuk et tabağı (Haşlanmış sığır dili / Dana nuar / Soğuk tavuk) • Sigaraböreği

*"Hangi yemeğin yanına,*
*hangi yemekler yakışır?"*
*"Kimin için, ne zaman, ne pişirilir,*
*nasıl pişirilir?"*

*Efes Pilsen yemek kitapları dizisinin ikincisi, önemli bir ihtiyaca cevap vermek için hazırlandı...*

*Elinizdeki bu kitap, birbirinden güzel yemekler hazırlamak, çok özel sofralar kurmak için en büyük yardımcınız olacak.*

*Bir doğum günü partisi, neşeli bir piknik, çok özel bir davet ya da olağan bir akşam yemeği öncesinde, bu kitaba mutlaka bir göz atın...*

*Ve bütün güzel yemeklerin, bütün özel sofraların vazgeçilmez dostunun "Bira" olduğunu hiç unutmayın...*

*Afiyet olsun...*

*Saygılarımızla,*
*EFES PİLSEN*

*Yazarı yemek kitabını anlatıyor:*

# Ölçü ve Lezzet

*Bu kitaptaki tariflerden en iyi sonucu alacağınızı şimdiden söyleyebilirim. Çünkü tümü birkaç kere uygulanarak denendi. Ayrıntılı açıklamalarla teker teker yeniden yazıldı.*

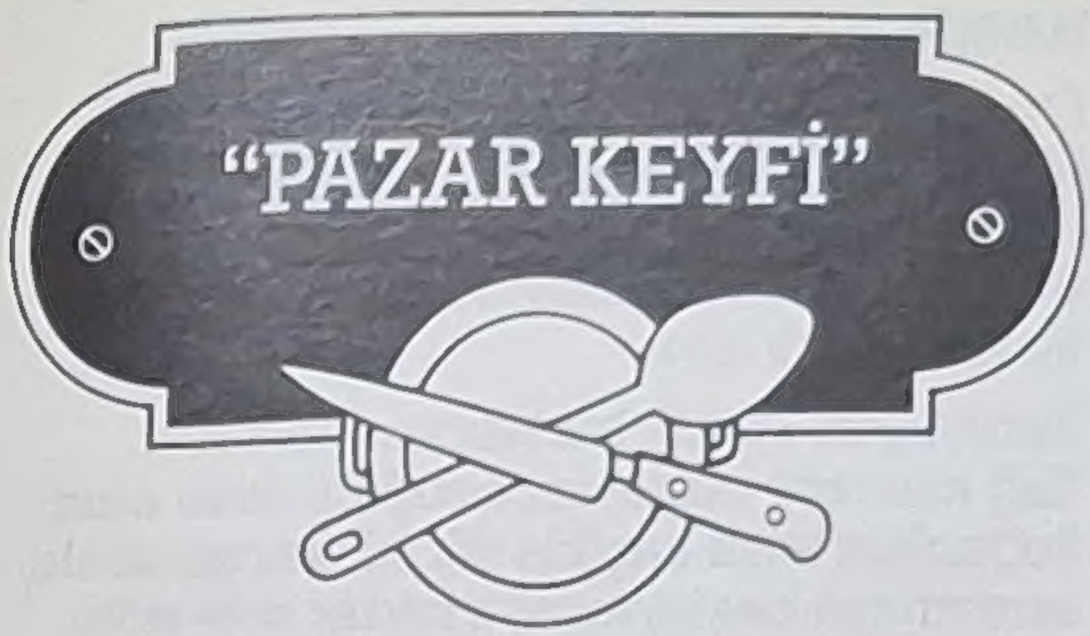
*Her "klasik" mönüde olduğu gibi; bir başlangıç yemeğine, bir ana yemeğe, ana yemeğin garnitürlerine, meyve ya da tatlıya yer verildi. Tabii bu arada, klasik tanımının dışında kalan mönüler de unutulmadı.*

*Dikkat edilmesi gereken önemli bir nokta da, ölçülere uymak... Kitapta, kullanılan malzemelerin tümünün hem gram ve litre, hem de adet, bardak ve kaşık ölçülerinden karşılıkları bulunuyor. Bir litre suyu, yaklaşık 4 bardak olarak düşünmek doğru olur. Yine, 1 çorba kaşığı 15 ml, 1 tatlı kaşığı ise 5 ml'lik standart ölçüleri ifade eder. Bardak ve kaşık ölçüleri her yerde silmedir. Unutmayın ki, silme kaşıkla tepeleme kaşık arasında 3 misli fark vardır.*

*Kitapta yer alan yemek tariflerinden bir veya birkaçını dilerseniz başka mönüler içinde, dilerseniz tek başlarına da kullanabilirsiniz. Her biri beşer kişilik hazırlanmış olan standart tarifi yapıp denedikten sonra, dilediğiniz değişiklikleri yapmakta elbetteki ki özgürsünüz.*

*Güzel Yemekler, Özel Sofralar ve yaşam boyu mutluluklar dileğiyle...*

*Tuğrul Şavkay*




Pazar günleri sabah keyfini uzatmak ne hoştur... Kahvaltıyla öğle yemeğini birleştiren bir sofraya ne dersiniz?

*Greyfrut ya da portakal suyu*
*Çay ya da sütlü kahve*
*Tereyağı*
*Muhtelif marmelat ve reçeller*
▶ *Çırpılmış yumurta*
*Muhtelif salamlar*
*Kekikli siyah zeytin, yeşil zeytin*
▶ *Provans usulü kuzu pirzolası*
*Kızarmış ekmek çeşitleri*

# Çırpılmış Yumurta

*MALZEMESİ*

***Yumurta***
*10 adet*

***Tuz, karabiber***

***Tereyağı***
*75 gram (5 çorba kaşığı)*

***Krema***
*75 ml (5 çorba kaşığı)*

**HAZIRLANIŞI**

Çırpılmış yumurtayı, her defasında birer porsiyon olarak hazırlayın.
Bunun için, iki yumurtayı derin bir kâseye kırın. Üzerlerine tuz ve biber serpin. Yumurta teliyle, fazla köpürtmeden çırpın.

Küçük bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Çırpılmış yumurtaları ilave edin. Hafif ateşte, tahta bır kaşıkla sürekli karıştırarak, katılaşmaya başlayıncaya kadar pişirin. Tavayı hemen ateşten alın. Kremayı ilave edin. Isıtılmış bir servis tabağına aktarın. Sıcak olarak saklayın.

Kalan yumurtaları da aynı yöntemle pişirin. Tümünü birden servis edin.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*

# Provans Usulü Kuzu Pirzolası

*MALZEMESİ*

***Kuzu pirzolası***
*10 adet (her biri 100 gram)*

***Tuz, karabiber***

***Çiçekyağı***
*60 ml (1/4 bardak)*

***Domates***
*1/2 kg (her biri 50 gramlık 10 adet)*

*DOMATESLERİN HARCI İÇİN:*

***Mantar***
*50 gram (10 adet orta boy)*

***Tereyağı***
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

***Soğan (küp doğranmış)***
*2 çorba kaşığı*

***Sarmısak (dövülmüş)***
*1 küçük diş*

***Tuz, karabiber***

***Hintcevizi (rende)***
*Tatlı kaşığının ucuyla*

***Beyaz şarap***
*15 ml (1 çorba kaşığı)*

***Koyultulmuş et suyu***
*10 ml (2 tatlı kaşığı)*

***Ekmek içi***
*(2 çorba kaşığı)*

**HAZIRLANIŞI**

Önce domateslerin içine koyacağınız harcı hazırlayın. Bunun için mantarları iyice yıkayıp kuruladıktan sonra, çok ince doğrayın. Bir tülbende sarıp sıkarak, fazla sularını atın.

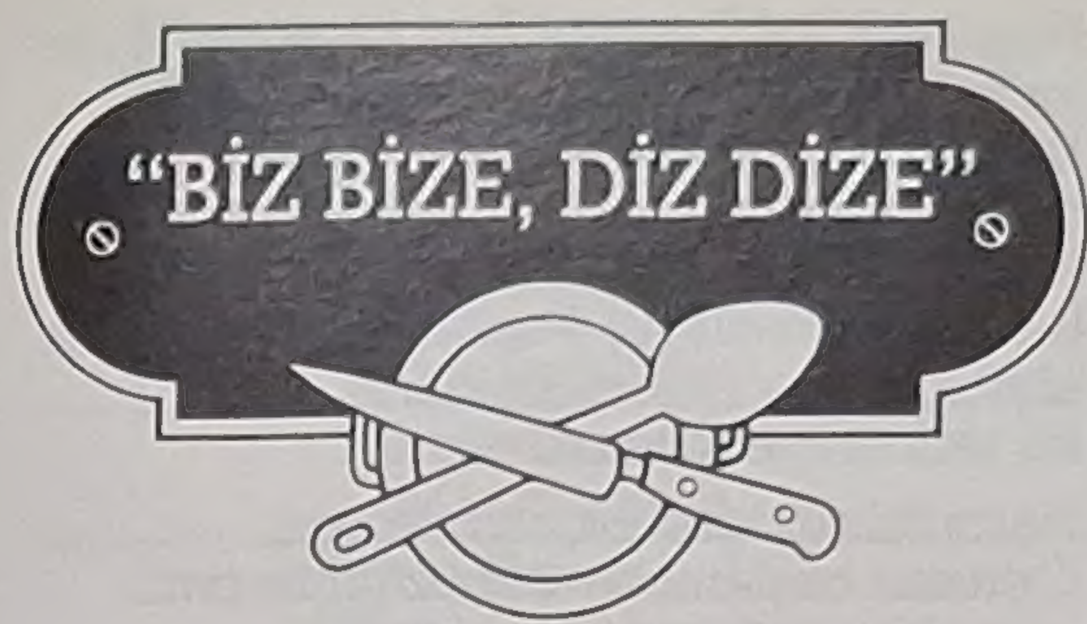
Tereyağını küçük bir tencerede eritin. Yağ kızmaya başlayınca soğanı ilave edin. Soğanları tahta kaşıkla sık sık karıştırarak, sararmaya başlayıncaya kadar sote edin.

Sarmısak, tuz, karabiber, hintcevizi rendesi, beyaz şarap, et suyu, ekmek içi ve mantarları ilave edin.
Tenceredeki malzeme suyunu iyice çekinceye kadar çok hafif ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alın.

Domatesleri yıkayıp, kurulayın. Keskin bir bıçakla, üzerlerinden bir kapak kesin. İçlerini bir tatlı kaşığı ile, kabuğunu zedelememeye özen göstererek çıkartın. Hazırladığınız harcı domateslerin içine doldurun.
Domatesleri küçük bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175°C'lik fırında (orta hararette) yaklaşık 10 dakika pişirin. Kabı fırında bekletin.

Izgaranızı yakın. Kuzu pirzolalarının her iki yanlarını da biberleyin.
Temiz bir fırçayla çiçekyağından sürün. Pirzolaların her iki yanını da 2'şer dakika, yine ara sıra çiçekyağından sürerek, pişirin.

Pirzolaları sıcak bir servis tabağına aktarın. Etrafına domatesleri dizip, bekletmeden servis yapın.




Evinizde, ailenizle birlikte sıcacık bir ortamdasınız.
İşte tam bu ortama uygun içten ve alçakgönüllü güzel yemekler.

- *Zeytinyağlı kereviz*
- *Dalyan köftesi*
- *Kremalı fırın patates*
- *Bin ada salatası*
- *Sütlaç*

# Zeytinyağlı Kereviz

*MALZEMESİ*

| | |
|---|---|
| ***Kereviz*** | *1 kg* |
| ***Zeytinyağı*** | *200 ml (5/6 bardak)* |
| ***Havuç*** | *200 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Soğan*** | *100 gram (1 adet)* |
| ***Patates*** | *250 gram (1 adet büyük boy)* |
| ***Limon*** | *1 adet büyük boy* |
| ***Şeker*** | *1 tatlı kaşığı* |
| ***Tuz*** | |
| ***Dereotu*** | *1 bağ* |

**HAZIRLANIŞI**

Ön hazırlık olarak önce limonun suyunu sıkın.

Kerevizlerin dış kabuklarını soyun. Sarmısak dişi biçiminde büyüklerinden sekiz, orta boylarından altı, küçüklerinden de dört dilim kesin. Dilimlerin üzerinde, varsa, yeşil yaprakları bırakın. Kerevizleri bir kaba koyun. Üzerlerini birkaç parmak aşacak kadar su ilave edin. Limon suyunun yarısını ekleyin.

Havucu kazıyın. Kerevizlerin biçiminde hazırlayın.

Soğanın dış kabuklarını ayıklayın.

Patatesin kabuğunu soyup, kerevizin biçiminde hazırlayın.

Dereotunu yıkayıp, kurulayın. İnce kıyın.

Kerevizleri alacak büyüklükte bir tencereye zeytinyağını koyup, kızdırın. Önce havuçları, ardından da kerevizleri birkaç dakika sote edin. Sote ederken kerevizlerin kırılmamasına dikkat edin.

Soğan, patates, kalan limon suyu, tuz ve şekeri ilave edin. 1 bardak su ekleyin. Üzerini yağlı kâğıtla örtün. Kâğıdın üzerine bir tabak kapatın.

Yemeği harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Hafif ateşte yaklaşık 40 dakika, havuçlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Soğuyuncaya kadar bekleyin. Soğuduktan sonra, kereviz, havuç ve patatesleri bir servis tabağına çıkartın. Soğanı atın. Üzerine dereotu serpip, dilerseniz limon dilimleriyle süsleyerek, servis yapın.

# Dalyan Köftesi

**MALZEMESİ**

**Dana kıyması**
*750 gram*

**Ekmek**
*5 dilim*

**Yumurta**
*2 adet*

**Soğan**
*50 gram (1 adet küçük boy)*

**Pazı**
*1 bağ*

**Tuz, karabiber**

**Kimyon**
*1/3 tatlı kaşığı*

**Yumurta**
*3 adet (katı haşlanmış)*

**SOSU İÇİN:**

**Havuç**
*75 gram (1 adet küçük boy)*

**Kereviz**
*40 gram (1/5 adet küçük boy)*

**Soğan**
*50 gram (1 adet küçük boy)*

**Defne yaprağı**
*(1 adet küçü boy)*

**Kekik**
*1 tutam*

**Salça**
*2 çorba kaşığı*

**Beyaz şarap**
*125 ml (1/2 bardak)*

**Et suyu**
*750 ml (3 bardak)*

**Tuz, karabiber**

**HAZIRLANIŞI**

Önce ekmek dilimlerinin kabuklarını alıp, bol suda ıslatın. İyice sıkıp, çukur bir kaba ufalayarak aktarın. Aynı kaba kıymayı, yumurtaları, soğanın suyunu, tuzu, biberi, kimyonu ilave edin. Harcı, en az 10 dakika yoğurun.

Pazı yapraklarını ayıklayın. Bol suyla iyice yıkayın. Bir kevgire çıkarıp, süzülmeye bırakın. Bu arada büyük bir tencerenin yarısını sıcak su ile doldurun. Harlı ateşte kaynatın. Pazıları kaynar suya atın. 3-4 dakika haşlayın. Pazıları kaynar sudan alın. İçinde soğuk su bulunan bir tencereye aktarın.

Harcı dikdörtgen biçiminde açın. Ortasına haşlanıp, iyice süzülmüş pazı yapraklarını teker teker açarak yerleştirin. Pazıların üzerine kabuğu soyulmuş katı haşlanmış yumurtaları bütün olarak peş peşe dizin. Kıymayı yuvarlayarak rulo haline getirin.

Fırınınızı 175°C'lik orta hararette ısıtın. Köfteyi, birkaç kaşık çiçekyağı ile yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi fırına sürün.

Bu arada sosun malzemesini hazırlayın. Bunun için önce havucu yıkayıp, kurulayın. Kabuğunu kazıyın. İri parçalar halinde doğrayın.

Kerevizleri yıkayıp, kurulayın. Havuç gibi iri parçalar halinde doğrayın.

Soğanın kabuğunu ayıklayın. Onu da iri parçalar halinde doğrayın.

Köfteyi 20-25 dakika pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alın. İçine sos için hazırladığınız havuç, kereviz ve soğan ile defne yaprağı ve kekiği koyun. Tepsiyi tekrar fırına sürün. Köfteyi, sebzeleriyle birlikte 10 dakika daha pişirin. Köfte iyice kızarınca, tepsiyi fırından alın. Köfteyi ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Sıcak olarak bir kenarda saklayın.

Sebzeleri, köftenin yağı ile birlikte bir tencereye aktarın. Orta ateşte salçayı ilave edip, sık sık karıştırarak, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ve biberini ilave edin.

Şarabı ilave edin. Yarı yarıya çektirin.

Et suyunu koyun. Sosu yarı yarıya çektirinceye kadar, yaklaşık 15-20 dakika, hafif ateşte kaynatın.

Sosu, ince bir tel süzgeçten geçirerek süzün. Sosun bir kısmını köftenin üzerine gezdirerek dökün. Kalan sosu da ayrı bir kaba koyun. Dalyan köfteyi, yanında sosuyla birlikte servis yapın.

# Kremalı Fırın Patates

*MALZEMESİ*

*Patates*
*750 gram (8 adet orta boy)*

*Tuz, karabiber*

*Hintcevizi rendesi*
*1/3 tatlı kaşığı*

*Krema*
*375 ml (1 1/2 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Patatesleri yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun. İnce yuvarlak dilimler halinde kesin. Bol suyla yıkayıp, bir kevgire çıkartarak süzülmeye bırakın. İyice süzüldükten sonra, temiz bir bezle kurulayın.

Patatesleri bir fırın tepsisine ya da ısıya dayanıklı bir kabın içine dizin. Üzerlerine tuz ve biber ile hintcevizi rendesini serpin. Kremasını ilave edin.

Tepsiyi ya da ısıya dayanıklı kabı, önceden ısıtılmış 225°C'lik harlı fırına sürün. Patatesleri, kızarıp altın sarısı bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dakika, pişirin.

Kabı fırından alın. Patatesleri bir servis tabağına aktarın. Dalyan köftesinin yanında servis yapın.

# Bin Ada Salatası

*MALZEMESİ*

*Kıvırcık salata*
*1 adet (büyük boy)*

*Taze soğan*
*1/2 bağ*

*Taze sarmısak*
*1/4 bağ*

*Dereotu*
*1 demet*

*Domates*
*300 gram (3 adet orta boy)*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, karabiber*

*Acı biber sosu*
*2-3 damla*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

*Dolmalık biber*
*1 adet orta boy*

*Maydanoz*
*1 demet*

*Yumurta*
*1 adet (katı haşlanmış)*

HAZIRLANIŞI

Kıvırcık salatanın sararmış dış yapraklarını atın.

Taze soğan ve sarmısağın baş ve yeşil yapraklarının uç kısımlarını kesip, atın. Yıkayıp, kurulayın.

Dereotunu iyice yıkayın. Kurulayıp, ince kıyın.

Domatesleri yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun. Enlemesine ortadan ikiye kesin. Hafifçe sıkarak çekirdeklerini alıp, atın.

Kıvırcık salata yapraklarını bol suyla, teker teker yıkayın. Temiz bir bezle iyice kurulayın. Elinizle, iri parçalar halinde doğrayıp, salata kâsesine (veya birer kişilik salata kâselerine) koyun.

Taze soğan ve sarmısağı ince kıyın. Aynı biçimde kıyılmış dereotuyla birlikte kâse (veya kâselere) koyun.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz, karabiber ve acı biber sosunu bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Dolmalık biberin sapını ve çekirdekli kısmını çıkartıp, atın. Biberi yıkayıp, kurulayın. İnce şeritler halinde kesin.

Maydanozu yıkayıp, kurulayın. İnce kıyın.

Katı yumurtayı ince bir tel süzgeçten geçirin.

İnce kıyılmış dolmalık biber, maydanoz ve yumurtayı sosa ilave edin. Karıştırın.

Sosu, salatanın üzerinde gezdirerek döküp, salatayı servis yapın.

# Sütlaç

| MALZEMESİ |
| --- |
| **Süt**<br>*2 kg* |
| **Tuz** |
| **Şeker**<br>*150 gram (2/3 bardak)* |
| **Pirinç**<br>*75 gram (1/3 bardak)* |
| **Nişasta**<br>*30 gram (4 çorba kaşığı)* |
| **Tarçın**<br>*3 çorba kaşığı* |

## HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Yıkayın. Küçük bir tencereye alın Üzerine ılık su koyun. Birkaç saat, ılık suda bekletin. Süzün.

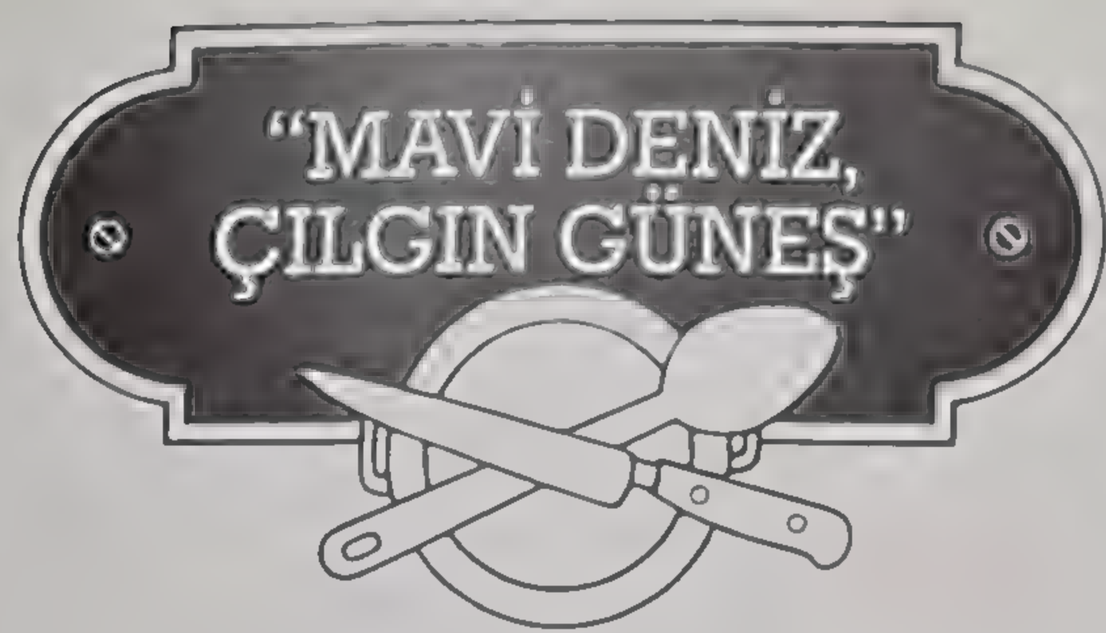
Büyükçe bir tencerede sütü kaynatın. Bir fiske tuz ilave edin. Pirinci katın. Hafif ateşte, bir tahta kaşıkla ara sıra karıştırarak, 30 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda şekerini ilave edin. 5 dakika daha pişirin.

Nişastayı bir bardak sütün içinde eritin. Nişastalı sütü, kaynamakta olan karışıma azar azar yedirerek katın.
Karışımı, koyulaşıncaya kadar pişirin

Tencereyi ocaktan alın. Sütlacı birer kişilik kâselere aktarın. Soğuduktan sonra üzerine tarçın ekip, servis yapın.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*




Siz siz olun, güneşin çılgınlığına fazla kapılmayın! Hafif ve bol sulu güzel yaz yemekleriyle özel bir sofra kurun.

- *Çoban salatası*
- *Çılbır*
- *Patlıcanlı pilav*

*Üzüm*

# Çoban Salatası

*MALZEMESİ*

*Domates*
*500 gram (5 adet orta boy)*

*Salatalık*
*2 adet orta boy*

*Sivribiber*
*5 adet orta boy*

*Taze soğan*
*1 demet*

*Maydanoz*
*1 demet*

*Ketçap*
*1 tatlı kaşığı*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, karabiber*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

*SÜSLEMESİ İÇİN:*

*Yeşil salata yaprağı*
*3-4 adet*

*Salatalık*
*1 adet orta boy*

*Siyah zeytin*
*5 adet*

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak domates, salatalık, sivribiber, taze soğan, maydanoz ve yeşil salata yapraklarını iyice yıkayıp, kurulayın.

Domateslerin çekirdekli kısımlarını çıkartıp, atın. İri zar biçimi doğrayın

Salatalıkları hareli olarak soyun. İki tanesini, domatesler gibi iri zar biçiminde doğrayın. Salatalıklar fazla çekirdekli ise, doğramadan önce uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kısımlarını alıp, atın.

Biberlerin saplarını ve çekirdekli kısımlarını çıkartıp, atın. Halka halinde doğrayın.

Taze soğanın püskürlü kısmını ve yeşil yapraklarının uç kısımlarını kesip, atın. Kalan kısmı kabaca kıyın.

Maydanozu ince kıyın.

Domates, iki orta boy zar biçimi doğranmış salatalık, sivribiber, taze soğan ve maydanozu bir salata kâsesine koyun. Üzerine ketçapı ilave edin. Karıştırın.

Sosu hazırlamak için küçük bir kaba sirkeyi koyun. Tuz ve biberi ilave edin. Tuz, sirkenin içinde kayboluncaya kadar karıştırın. Karıştırmaya devam ederek, zeytinyağını yedirin.

Kalan bir adet orta boy salatalığı ince yuvarlak dilimler halinde kesin.

Salata kâsesindeki malzemenin üzerine, iyice çalkalanmış sosu dökün. Yeşil salata yaprağı, yuvarlak dilimlenmiş salatalık ve siyah zeytin ile süsleyerek servis yapın.

# Çılbır

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| *Yumurta*<br>*10 adet* |
| *Sirke* |
| *Yoğurt*<br>*1/2 kg* |
| *Sarmısak*<br>*2 diş orta boy* |
| *Taze nane*<br>*1 demet* |
| *Tereyağı*<br>*100 gram* |
| *Kırmızıbiber*<br>*1 tatlı kaşığı* |

HAZIRLANIŞI

Bir tencerenin içine, dörtte üçünü dolduracak kadar su koyun. Suyun onda biri kadar da sirke ilave edin. Kaynatın

Yumurtaları mümkün olan en yakın mesafeden kaynamakta olan sirkeli suyun içine teker teker kırın. 3-4 dakika, yumurtaların akları pişinceye kadar suda tutun.

Pişmiş yumurtaları, bir delikli kepçeyle sudan alın. Yumurtaları, soğuk su dolu bir kaba aktarın.

Ön hazırlık olarak sarmısağı dövün. Taze naneyi yıkayıp kuruladıktan sonra, ince kıyın. Yoğurdu ve dövülmüş sarmısağı, bir kapta, yumurta teliyle çırparak karıştırın.

Tereyağını küçük bir kapta eritin. Yağ kızmaya başlayınca kırmızıbiberi ilave edip, karıştırın. Kabı ateşten alın.

Yumurtaları, sularını süzdürerek bir servis kabına aktarın. Üzerine sarmısaklı yoğurdu dökün. Yoğurdun üzerine de, kızdırılmış biberli tereyağını gezdirin. Taze nane ile süsleyip, servis yapın.

# Patlıcanlı Pilav

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| *Pirinç*<br>*400 gram (1 7/9 bardak)* |
| *Zeytinyağı*<br>*100 ml (2/5 bardak) + 100 ml (2/5 bardak)* |
| *Soğan*<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| *Patlıcan*<br>*400 gram (2 adet orta boy)* |
| *Tuz* |
| *Biber* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Nişastasını akıtmak için üç su yıkayın. Süzdürün.

Soğanı ayıklayıp, ince doğrayın. Patlıcanı hareli soyun. Uzunlamasına dörde bölüp, çekirdekli kısımlarını alın Küp biçiminde doğrayın. Tuzlu suya yatırıp, üzerine bir kapak bastırarak bekletin.

Patlıcanları en az yarım saat tuzlu suya yatırdıktan sonra, kaptan alın. İyice sıkarak acı sularını akıtın. Kurulayın. Zeytinyağının 2/5 bardağını orta boy bir tavada kızdırın. Patlıcanları ilave edip, bir delikli kepçeyle sık sık karıştırarak birkaç dakika sote edin. Patlıcanları, yağını süzdürerek, tavadan alın. Kâğıt peçete veya mutfak havlusu üzerine çıkartıp, fazla yağlarını süzdürün. Bu arada, üzerlerine tuz ve biber serpin.

Kalan 2/5 bardak zeytinyağını orta boy bir tencerede kızdırın. Yağ kızınca soğanı ilave edin. Birkaç dakika, ara sıra karıştırarak, sote edin. Soğanlar pembeleşmeye başlar başlamaz, taze pirinç için aynı ölçüde, dinlenmiş pirinç için ise 1'e 2 oranında su koyun. Bir taşım kaynatın.

Su kaynar kaynamaz pirinci ilave edin. Tuzunu ilave edin. Karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu iyice çekinceye kadar, yaklaşık 15-20 dakika, pilavı çok ağır ateşte pişirin.

Tencereyi ateşten alın. Tencerenin kapağını açıp, pilavın üzerine temiz bir bez örtün. Kapağı tekrar kapatın. Pilavı, soğumaya bırakın.

Pilav soğuyunca kızarmış patlıcanları ilave edip, karıştırın. Bir servis tabağına aktarıp, sevis yapın.

Çocukların özellikle sevdikleri, seçme yemekler...
Sofralarında mutlaka bir demet kır çiçeği de olmalı...

- *Kadınbudu köfte*
- *Patates kızartması*
- *Mimoza salatası*
- *Krem şokola*

# Kadınbudu Köfte

*MALZEMESİ*

**Pirinç**
*60 gram (4 çorba kaşığı)*

**Tereyağı**
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

**Soğan**
*125 gram (1 adet orta boy)*

**Koyun kıyması (yağsız)**
*600 gram*

**Tuz, karabiber**

**Un**
*30 gram (4 çorba kaşığı)*

**Yumurta**
*3 adet orta boy*

**Çiçekyağı**
*2/3 bardak*

## HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak soğanın kabuklarını ayıklayın. Küçük küpler halinde doğrayın.

Pirinci ayıklayın. Nişastasını iyice akıtmak için üç su yıkayın. Süzdürün.

Küçük bir tencerenin içini yarıya kadar suyla doldurun. Tencereyi ocağa oturtun. Suyu kaynatın. Tuz ilave edin. Pirinci tencereye atın. Kaynar suda 20 dakika haşlayın. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın. Pirinçleri bir tel süzgece çıkartın. Üzerlerinden soğuk su geçirin. Haşlanmış pirinci bir kenarda saklayın.

Bir başka tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca soğanları ilave edin. Sık sık karıştırarak, soğanlar pembeleşmeye başlayıncaya kadar sote edin. Kıymanın yarısını ilave edin. Ara sıra karıştırarak, kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, yaklaşık 5-6 dakika, pişirin. Tencereyi ocaktan alın.

Tenceredeki malzemeyi bir karıştırma kabına aktarın. Kalan 300 gram kıymayı, haşlanmış pirinci, tuzu ve biberi ilave edin. İyice karıştırıp, yoğurun.

Harcı yirmi beş eşit parçaya ayırın. Avucunuzda iki elinizle yuvarlayın. Her iki yanından bastırarak hafifçe yassıltın.

Düz bir tabağa unu, çukur olanına ise yumurtaları koyun. Yumurtaları bir çatalla çırpın.

Çiçekyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca köftelerin her iki yanını da önce una daha sonra da yumurtaya bulayın. Tavaya koyup, her iki yanı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.

Kızarmış köfteleri kâğıt peçete ya da mutfak havlusu üzerine çıkartıp alın. Fazla yağlarını süzdürün. Bir servis tabağına aktarıp, hemen servis yapın.

# Patates Kızartması

*MALZEMESİ*

*Patates*
*800 gram (8 adet orta boy)*

*Çiçekyağı*
*500 ml (2 bardak) (asgari)*

*Tuz*

HAZIRLANIŞI

Önce patatesleri yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun. 1 santim kalınlığında ve yaklaşık 5 santim boyunda dilimler halinde kesin. Daha sonra, her dilimi 1'er santim eninde kesin. Patateslerin uçlarını bıçakla keserek düzgünleştirin.
Patatesleri tekrar bol su ile iyice yıkayın. Bir kevgire çıkarıp, fazla sularını süzdürün. Temiz bir bezle iyice kurulayıp, nemlerini tamamen alın.

Yağı bir tencerede (ya da fritözde) kızdırın. Yağ kızınca (165°C-170°C) patatesleri tencereyi fazla doldurmadan yağa atın. Patatesler yumuşayınca, üzerleri kabuk bağlamadan tencereden yağlarını iyice süzdürerek alın.

Servisten hemen önce yağı tekrar kızdırın. Bu kez yağ, ilk pişirmeden daha kızgın olmalıdır (180°C-185°C).
Yağda haşlanmış patatesleri iyice kızgın yağa, yine parti parti atıp, dışları sert bir kabuk bağlayıp altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.

Patatesleri, yağlarını iyice süzdürerek, tencereden alın.

Kâğıt peçete ya da mutfak havlusu üzerine çıkartın. Fazla yağlarını da burada süzdürün. Bu arada, patatesler daha sıcakken üzerlerine tuz serpin.

Patates kızartmalarını kadınbudu köfte ile servis yapın.

# Mimoza Salatası

*MALZEMESİ*

*Göbek salata*
*1 adet orta boy*

*Portakal*
*1 adet orta boy*

*Üzüm tanesi*
*15 adet*

*Muz*
*1 adet orta boy*

*Limon*
*1 adet orta boy*

*SOSU İÇİN:*

*Limon*
*1 adet büyük boy*

*Krema*
*100 ml (2/5 bardak)*

*Tuz*

HAZIRLANIŞI

Göbek salatanın yapraklarını teker teker ayıklayın.

Portakalın kabuğunu, içteki beyaz kısmı da alacak biçimde, tırtıllı bir bıçakla kesip alın. Kabuğu atın. Kalan etli kısmı yuvarlak dilimler halinde kesin. Çekirdekleri temizleyip, atın.

Üzümlerin kabuğunu soyun. İkiye kesip, içlerindeki çekirdekleri temizleyip, atın.

Muzun kabuğunu soyup, beşe dilimleyin. Küçük bir kaba koyun. Üzerine orta boy limonun suyunu sıkın. En az yarım saat, limon suyunda dinlenmeye bırakın.

Bu arada salata yapraklarını bol suyla, teker teker yıkayın. Temiz bir bezle iyice kurulayın. Elinizle, iri parçalar halinde doğrayıp, salata kâsesine (veya birer kişilik salata kâselerine) koyun.

Salataların üzerine çekirdekleri alınmış portakal dilimlerini, üzüm tanelerini ve limon suyunda dinlendirilmiş muz parçalarını koyun.

Sosu hazırlayın. Bunun için önce büyük boy limonun suyunu sıkın. İnce bir tel süzgeçten geçirerek, temiz bir kaba aktarın. Tuz (ve istiyorsanız biraz da dövülmüş beyaz biber) ilave edin.
Tuz eriyinceye kadar karıştırın.
Karıştırmaya devam ederek kremayı ilave edin.

Sosu, salatanın üzerine gezdirerek dökün.

Mimoza salatası servise hazırdır.

# Krem Şokola

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Yumurta sarısı***<br>*5 adet* |
| ***Şeker***<br>*125 gram (5/9 bardak)* |
| ***Süt***<br>*500 ml (2 bardak)* |
| ***Vanilya***<br>*1/2 tatlı kaşığı* |
| ***Çikolata (bitter)***<br>*50 gram* |
| ***Krema***<br>*125 ml (1/2 bardak)* |

**HAZIRLANIŞI**

Ön hazırlık olarak çikolatayı rendeleyin.

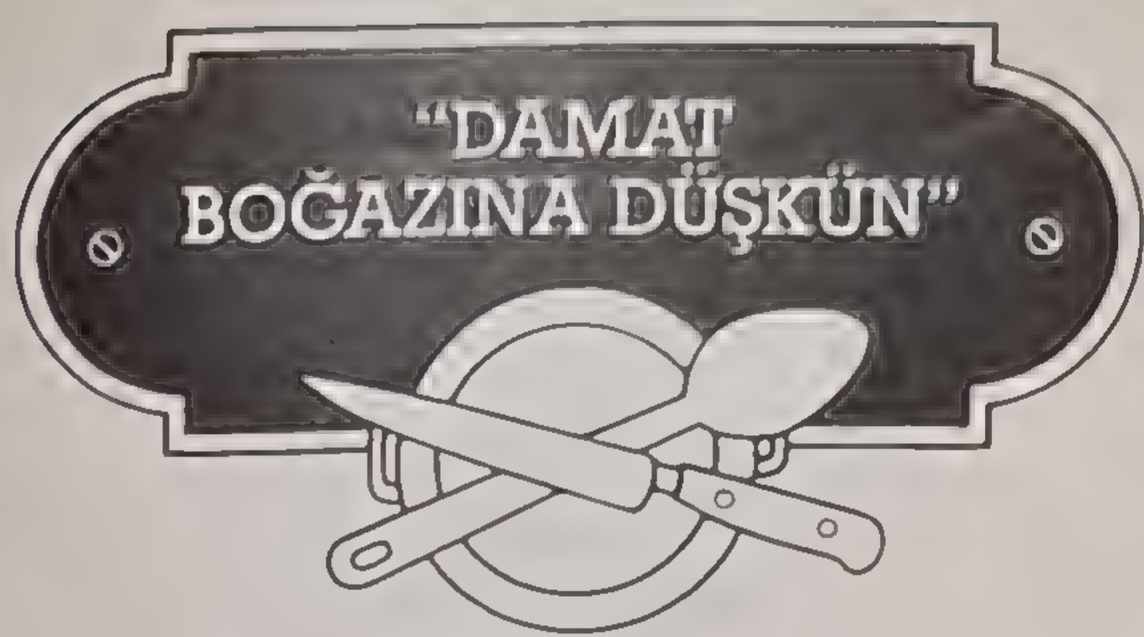
Yumurta sarıları ile şekeri bir kapta köpük köpük olmaya başlayıncaya kadar çırpın

Sütü bir taşım kaynatın; Tencereyi ocaktan alın. Sıcak sütü, bir yandan çırpmaya devam ederek, azar azar yumurta sarısı-şeker karışımına yedirin Rende çikolatayı ilave edin. Karıştırın.

Malzemenin tümünü bir tencereye aktarın. Sık sık karıştırarak, hafif ateşte, kaynatmadan pişirin. Bu arada, kremayı da ilave edin.

Tenceredeki krem, bir tahta kaşığın sırtına yapışmaya başlayınca, kabı ocaktan alın. Vanilyayı ilave edin. Karıştırın. Tenceredeki kremi, beş kâseye, ince bir tel süzgeçten geçirerek aktarın.

Krem şokolayı kâselerde ılınmaya bırakın. Krem ılındıktan sonra, kâseleri buzdolabına kaldırın. İyice soğuyunca servis yapabilirsiniz.




Damadınızın adı, "boğazına düşkün"e çıkmış bir kere... Onu mutlu etmek hiç de zor değil aslında...

- *Zeytinyağlı taze fasulye*
- *Buğu kebabı*
- *Soğan ve sarmısaklı yeşil salata*
- *Yoğurt tatlısı*

# Zeytinyağlı Taze Fasulye

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Taze fasulye***<br>*1 kg* |
| ***Domates***<br>*200 gram (2 adet orta boy)* |
| ***Soğan***<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Tuz*** |
| ***Tozşeker***<br>*1 tatlı kaşığı* |
| ***Zeytinyağı***<br>*250 ml (1 bardak)* |
| ***Su***<br>*500 ml (2 bardak)* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak önce fasulyelerin kılçıklarını ayıklayın. Yıkayıp, süzülmeye bırakın.

Domatesleri yıkayıp kurulayın. Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, ın zar biçimi doğrayın.

Soğanın dış kabuklarını ayıklayıp, butun olarak bırakın.

Bır güvecın veya ısıya dayanıklı herhangi bır başka kabın ıçıne bır kat ayıklanmış fasulye dızın. Üzerine domates serpiştirin. Malzeme bıtınceye kadar aynı işlemi tekrarlayın

En üste tuz ve şekeri serpin. Zeytinyağı ve suyu ılave edin. Soğanı dorde bölün. Fasulyelerin üzerine koyun. Kabın üzerini yağlı kâğıtla veya alumınyum folyo ile ortün.

Kabı, 180°C'lik orta hararetteki fırına sürün. Fasulyeler dişe gelir bir kıvamda oluncaya kadar, yaklaşık 30 dakika, pişirin.

Fasulyeler pişince kabı fırından alın. Bir kenarda ılınmaya bırakın. Buzdolabına kaldırıp, soğutun. Soğuk olarak servis yapın.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*

# Buğu Kebabı

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Kemiksiz kuzu kuşbaşı (tercihen but)***<br>*750 gram* |
| ***Arpacık soğanı***<br>*125 gram* |
| ***Sivribiber***<br>*5 adet orta boy* |
| ***Domates***<br>*125 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Sarmısak***<br>*2 diş orta boy* |
| ***Kekik***<br>*1/2 tatlı kaşığı* |
| ***Tereyağı***<br>*15 gram (1 çorba kaşığı)* |
| ***Krema***<br>*2 çorba kaşığı* |
| ***Tuz, biber*** |

**HAZIRLANIŞI**

Ön hazırlık olarak önce arpacık soğanlarını, sap kısmını kesmeden, ayıklayın. Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, iri zar biçimi doğrayın.

Sivribiberleri yıkayıp, kurulayın.

Sarmısağı ayıklayın. Bir güvecin içini bu sarmasıkla ovun.

Tereyağını orta boy bir tavada eritin Yağ kızmaya başlayınca kuşbaşı kuzu etlerini ilave edin. Ara sıra karıştırarak, harlı ateşte, 3-4 dakika sote edin. Etleri süzdürerek tavadan alın. Güvecin içine yerleştirin.

Tavadaki tereyağında arpacık soğanlarını ve sivribiberleri, ara sıra karıştırarak, yine 3-4 dakıka sote edin.

Güvece sote edilmiş arpacık soğanlarını, domatesi ilave edin. Tuzunu ve biberini serpin. Kremayı katın. Malzemeyi karıştırın. Üzerine kekik ekin. Sivribiberleri yerleştirin. Güvecin kapağını örtün.

Güveci, 180°C'lik orta hararetteki fırına sürün. Etler ve sebzeler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 40-50 dakika, pişirin. Kabı fırından alın. Gerekiyorsa bir servis tabağına aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

# Karışık Salata

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Kıvırcık salata***<br>*1 adet orta boy* |
| ***Domates***<br>*200 gram (2 adet orta boy)* |
| ***Salatalık***<br>*150 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Dereotu***<br>*1 demet* |
| ***Yumurta (katı haşlanmış)***<br>*2 adet* |
| ***SOSU İÇİN:*** |
| ***Tuz, karabiber*** |
| ***Sirke***<br>*60 ml (1/4 bardak)* |
| ***Zeytinyağı***<br>*180 ml (3/4 bardak)* |

**HAZIRLANIŞI**

Kıvırcık salatanın sararmış dış yapraklarını atın.

Dereotunu iyice yıkayın. Kurulayıp, ince kıyın.

Domatesi yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun.

Salatalığı yıkayıp, kurulayın. Her iki ucunu da kesip, atın.

Salatanın yapraklarını teker teker ayıklayın. Bol suyla, teker teker yıkayın. Temiz bir bezle iyice kurulayın. Elinizle, iri parçalar halinde doğrayıp, salata kâsesine (veya birer kişilik salata kâselerine) koyun.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Sosu, kâsedeki (veya kâselerdeki) yeşil salatanın üzerine dökün. Malzemeyi harmanlayarak karıştırın.

Her domatesi dört eşit dilime ayırın.

Salatalığı önce enlemesine iki eşit parçaya, sonra da her parçayı boylamasına dört eşit parçaya kesin. Çekirdekli kısımlarını alıp, atın.

Her yumurtayı dört eşit dilime ayırın.

Salataları domates, salatalık ve yumurta dilimleriyle süsleyin. Üzerine ince kıyılmış dereotu serpip, servis yapın.

# Yoğurt Tatlısı

*MALZEMESİ*

*Yoğurt (süzme)*
*300 gram*

*Un*
*150 gram (1 1/5 bardak) +*
*15 gram (2 çorba kaşığı)*

*İrmik (0 numara)*
*150 gram (4/5 bardak)*

*Şeker*
*60 gram (4 çorba kaşığı)*

*Yumurta*
*3 adet*

*Limon*
*1 adet*

*Tereyağı*
*30 gram (2 çorba kaşığı)*

*Yeşil fıstık*
*50 gram*

*Hindistancevizi rendesi*
*50 gram*

*ŞURUBU İÇİN:*

*Şeker*
*500 gram (2 1/5 bardak)*

*Su*
*500 ml (2 bardak)*

## HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak limonun kabuğunu rendenin ince tarafıyla rendeleyin.

Limonun yarısının suyunu sıkıp, bir kenarda saklayın.

Büyük bir tencereyi yarıya kadar sıcak suyla doldurun. Yoğurdu orta boy bir kaba koyun. Kabı, sıcak su dolu tencerenin içine oturtun. Yumurta teliyle yoğurt ılınıncaya kadar vurun.
Un ve irmiği, vurmaya devam ederek, yedirerek ilave edin. Limon kabuğu rendesini ilave edip, karıştırın.

Başka bir büyük tencereyi daha yarıya kadar sıcak suyla doldurun. Kabın içine oturtacağınız bir diğer kapta yumurtaları ve şekeri karıştırın. Kabı, tencerenin içinden alın. Yumurta teliyle, karışım iyice koyulaşıncaya kadar çırpın.

Yoğurtlu karışımı, bir kevgirle yumurtalara yedirerek aktarın.

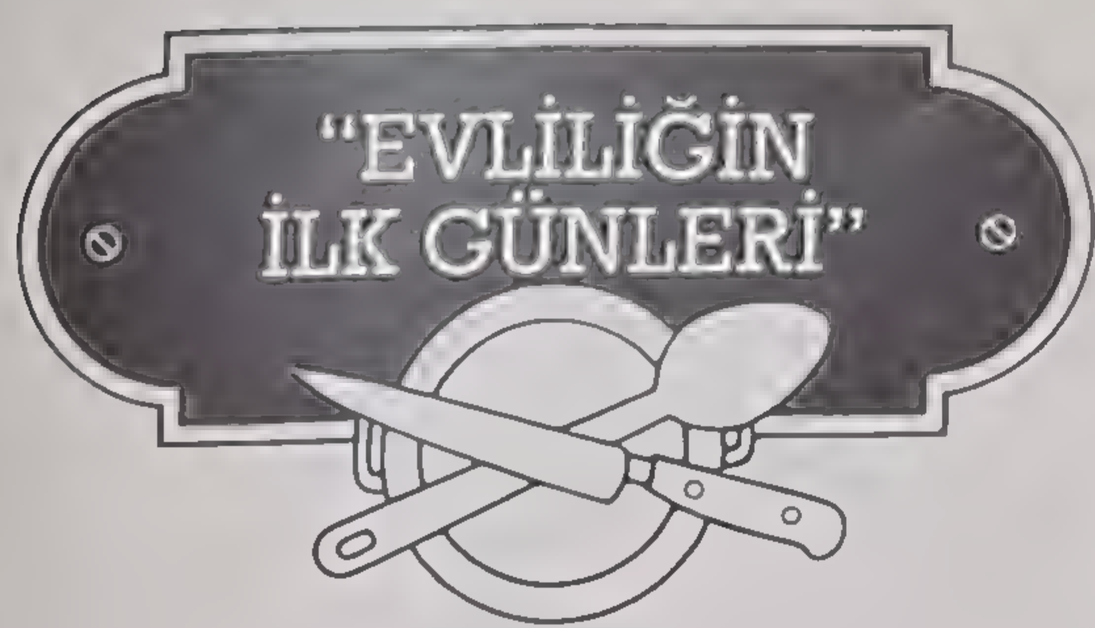
Bir tepsiyi 2 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın. 2 çorba kaşığı unu serpin. Tepsiyi sağa sola sallayarak unun tepsinin her yanına dağılmasını sağlayın. Tepsiyi tersyüz ederek, fazla unu atın.

Karışımı yağlanıp unlanmış tepsiye aktarın. Tepsiyi önceden ısıtılmış 180°C'lik orta hararetteki fırına sürün. Tatlı iyice kabarıncaya kadar, yaklaşık 40 dakika, pişirin.

Bu arada şurubu hazırlayın. Bunun için şeker, su ve bir kenarda sakladığınız limon suyunu bir tencerede karıştırın. Tencereyi orta ateşe oturtun. Şurubu, sık sık karıştırarak 4-5 dakika kaynatın. Tencereyi ateşten alın. Bir kenarda ılınmaya bırakın.

Pişme süresi sonunda yoğurt tatlısını fırından çıkarın. Bir kenarda ılınmaya bırakın. Tatlı ılınınca, üzerine ılık şerbeti verin.

Yoğurt tatlısının üzerini yeşil fıstık ve hindistancevizi rendesi ile süsleyin. Soğuduktan sonra servis yapın.




Yemek hazırlarken eşinizden yardım isteyebilirsiniz. Unutmayın, hayat müşterektir. İşte özel yemeklerle, güzel bir sofra.

- *Tavuklu krep*
- *Maître Paul usulü dana pirzolası*
- *Anna patates*
- *Yeşil salata*
- *Limonlu soğuk sufle*

# Tavuklu Krep

*MALZEMESİ*

**Tavuk**
*400 gram (haşlanmış)*

**Krema**
*120 ml (1/2 bardak)*

**Tuz, karabiber**

*KREP İÇİN:*

**Un**
*125 gram (1 bardak)*

**Tuz**

**Yumurta**
*1 adet*

**Süt**
*250 ml (1 bardak)*

**Tereyağı**
*100 gram*

*MORNEY SOS:*

**Tereyağı**
*45 gram (3 çorba kaşığı)*

**Un**
*45 gram (6 çorba kaşığı)*

**Süt**
*1/2 litre (2 bardak)*

**Soğan**
*1 çorba kaşığı (iri doğranmış)*

**Karanfil**
*1 adet*

**Defne yaprağı**
*1/4 adet*

**Kaşar veya parmesan peyniri**
*2 çorba kaşığı*

**Krema**
*50 ml (1/5 bardak ya da 3 çorba kaşığı)*

**Kaşar veya parmesan peyniri**
*3 çorba kaşığı*

## HAZIRLANIŞI

Önce morney sosu hazırlayın. Bunun için kalın dipli bir tencerede yağı eritin. Unu ilave edip, iyice karıştırın. Hafif ateşte, un sararmaya başlayıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın. Un-yağ karışımını bir kenarda ılınmaya bırakın.

Sütü bir tencereye koyun. Soğan, karanfil ve defne yaprağını ilave edin. Bir taşım kaynatın. Ateşi kapayın. 5 dakika ocağın üzerinde bırakın.

Sütü, bu sürenin sonunda, süzün. Mayonezi (yani un-yağ karışımını) tekrar hafif ateşe oturtun. Ilık sütü, tahta bir spatula ile sürekli karıştırarak, ısınmakta olan meyaneye yedirin.

Karışımı, yine çok hafif ateşte, tahta spatula ile sık sık karıştırarak, 20-25 dakika pişirin. Bu sosu ince bir süzgeçten, temiz bir tencereye süzün.

Sos daha sıcakken içine 2 kaşık kaşar veya parmesan peyniri ile kremayı ilave edip, karıştırın.

Sosu bir kenarda sıcak olarak tutun.

Krepleri hazırlamak için unu eleyin. Tuzla karıştırın. Ortasını havuz yapıp, açın. Ortadaki boşluğa yumurtayı kırın.

Sütü havuzun ortasına dökün.

Unu, azar azar, havuzun ortasındaki malzemeye yedirin. Sürekli karıştırın.

Tereyağından bir iki tatlı kaşığı kadar küçük bir tavaya koyun. İyice kızdırın. Bir kepçeyle bulamaçtan alıp, ince bir tabaka oluşturacak kadar tavaya dökün.

Pişme sırasında krepin kenarlarını bir spatula ile çepeçevre tavayı sıyırarak kaldırın. Krepi, altüst edin. Her iki yanını da, altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Krepi bir tabağa aktarın.

Bu işlemi 10 adet krep hazırlayıncaya kadar sürdürün. Tavuğu küçük zar biçimi doğrayın. Küçük bir kapta krema ile birlikte ısıtın. Tuzunu ve biberini serpin.

Krepleri bir tezgâhın üzerine açın. Tavuklu harcı içlerine doldurun. Krepleri sarın.

Isıya dayanıklı bir kabın altına birkaç kaşık morney sostan koyun.
Üzerine, sarılmış krepleri yerleştirin.
Kalan morney sosu, kreplerin üzerine dökün. 3 kaşık parmesan veya kaşarpeynirini serpiştirin.

Kabı, ağzı açık olarak, önceden ısıtılmış 180°C'lik (orta hararetteki) fırına sürün. Morney sos kızarınca kabı fırından alın.

Krepleri, sıcak olarak servis yapın.

*

# Maître Paul Usulü Dana Pirzolası

| *MALZEMESİ* |
| --- |
| *Dana pirzolası*<br>*1250 gram (her biri 250 gram)* |
| *Tuz, karabiber* |
| *Un*<br>*40 gram (5 çorba kaşığı)* |
| *Tereyağı*<br>*75 gram (5 çorba kaşığı)* |
| *Kaşarpeyniri*<br>*100 gram* |
| *Domates*<br>*200 gram (2 adet orta boy)* |
| *Yumurta sarısı*<br>*3 adet* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak kaşarpeynirini rendeleyin.

Domatesleri yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyin. Küçük zar biçimi doğrayın.

Dana pirzolalarının her iki yanını da tuzlayıp, biberleyin.
(Burada tuz kullanırken, daha sonra pirzolaların üzerine konacak olan peynirin tuzunu da unutmayın!) Pirzolaların her iki yanını da una bulayın.
Silkeleyip, fazla unu atın

Tereyağını tavada eritin. Yağ kızmaya başlayınca pirzolaları teker teker pişirin. Pirzolaların her iki yanını da tereyağında sote ettikten sonra, tavadan alın.
Isıya dayanıklı bir kaba aktarın.

Küçük bir çukur kapta kaşarpeyniri rendesi, domates ve yumurta sarılarını iyice karıştırın. Bu karışımı, dana pirzolalarının üzerine yayarak koyun.

Fırının üst ızgarasını yakın. Isıya dayanıklı kabı fırının üst gözüne sürün. Pirzolaların üzerindeki harç kızarır kızarmaz kabı fırından alın.

Pirzolaları sıcak bir servis tabağına aktarın. Anna patates ile hemen servis yapın.

*

# Anna Patates

| *MALZEMESİ* |
| --- |
| *Patates*<br>*750 gram (8 adet orta boy)* |
| *Tereyağı*<br>*75 gram (5 çorba kaşığı)* |
| *Tuz, karabiber* |

HAZIRLANIŞI

Patatesleri yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun. İnce yuvarlak dilimler halinde kesin. Bol suyla yıkayıp, bir kevgire çıkartarak süzülmeye bırakın. İyice süzüldükten sonra, temiz bir bezle kurulayın.

Yüksek kenarlı, yuvarlak ısıya dayanıklı bir kabın içini 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın. Patatesleri, hafifçe üst üste bindirerek kabın içine kat kat dizin. Her katın arasına tuz ve biber serpin. Bir miktar tereyağı serpiştirin.

Kabı, önceden ısıtılmış 225°C'lik harlı fırına sürün. Patatesleri kızarıp altın sarısı bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dakika, pişirin.

Kabı fırından alın. Altüst edin. Patatesleri servis tabağına aktarıp, Maître Paul usulü dana pirzolası ile servis yapın.

# Limonlu Soğuk Sufle

*MALZEMESİ*

| | |
|---|---|
| *Yaprak jelatin* | *15 gram (3 adet)* |
| *Limon* | *2 adet orta boy* |
| *Yumurta sarısı* | *3 adet* |
| *Tozşeker* | *150 gram (6/9 bardak)* |
| *Krema* | *125 ml (1/2 bardak)* |
| *Yumurta akı* | *3 adet* |
| *Badem* | *1 çorba kaşığı* |
| *Krem şantiyi* | *80 ml (1/3 bardak)* |
| *İç antepfıstığı* | *1 çorba kaşığı* |

**HAZIRLANIŞI**

Sufle kabının içine, 5 santimlik bir kısmı kabın kenarından taşacak biçimde, 15 santim eninde bir yağlı kâğıt serin.

Jelatini soğuk suda ıslatın.

Limonlardan birinin suyunu sıkıp, küçük bir kapta ısıtın. Islatılmış jelatini ilave edip, karıştırın.

Yumurta sarılarını 125 gram (3/5 bardak) şeker ve kalan limonun suyu ile birlikte bir tencereye koyun. Bunu, yarıya kadar sıcak su doldurulmuş daha büyük bir tencerenin içine yerleştirin.
Tencereyi hafif ateşe oturtun.
Karışım katılaşıp beyazlaşıncaya kadar, bir yumurta teliyle iyice çırpın.

Tencereyi ateşten alın. Küçük tencereyi büyüğünün içinden çıkartın. Jelatini ilave edin. Soğumaya yüz tutuncaya kadar zaman zaman çırpın.

Bir başka kapta kremayı hafifçe çırpın.

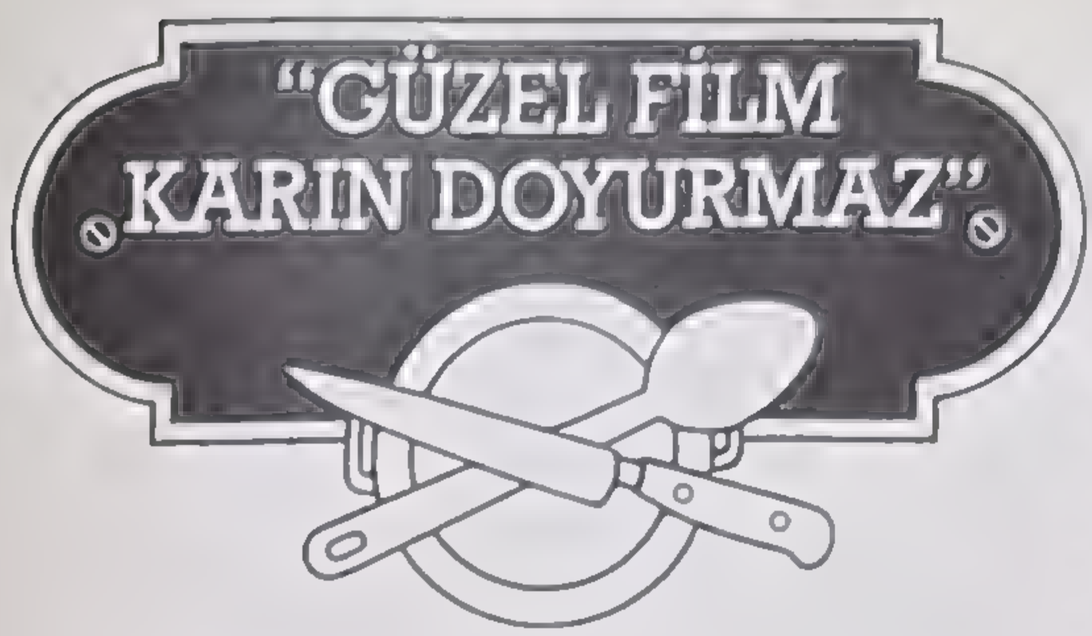
Yine bir başka kapta yumurta aklarını, neredeyse köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Kalan şekeri ilave edin.
Yeniden iyice köpürünceye kadar çırpın.

Çırpılmış kremayı önce yumurta sarılarının bulunduğu karışıma ilave edin. Daha sonra buna çırpılmış yumurta aklarını ilave edin.

Son karışımı sufle kabına (ya da birer kişilik sufle kaplarına) dökün.
Kabı (ya da kapları) buzdolabına kaldırın.

Sufleler sertleşmeye başlayınca kap (ya da kapları) buzdolabından alın. Kâğıdı çıkartıp, atın. Üzerini badem ve antepfıstığı ile süsleyip, servis yapın.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*




Sinemadan yeni döndünüz.
Şimdi sıra güzel bir sofrayı,
kısacık bır zamanda hazırlamaya
geldi. Afiyet olsun...

- *Greyfrut kokteyl*
- *Biberiyeli kuzu şiş*
- *Tereyağlı ıspanak*
- *Mevsim salatası*
- *Elmalı benye*

# Greyfrut Kokteyli

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| *Greyfrut*<br>*2 1/2 adet* |
| *Tozşeker*<br>*2 1/2 tatlı kaşığı* |
| *Vişne*<br>*5 adet* |

HAZIRLANIŞI

Greyfrutların alt ve ustlerinden bırer kapak kesın. Ardından greyfrutu enlemesine iki eşit parçaya kesin.

Meyvenın ıçını, kabuğunu zedelememeye ıtına ederek, çıkarın. Tercihen tırtıllı bır bıçakla, her dilimin zarının hemen yanından merkeze doğru kesin. Böylece greyfrut dılımlerını zarsız olarak çıkarın.

Dilimleri bir kaba koyun.
Greyfrutun kalan kısımlarını suyunu sıkarak kaba akıtın.

Kaptaki greyfrutların üzerine şekeri serpin. Karıştırın.

Şekerli greyfrut dilimlerini yarım kabukların içine doldurun.
Ortalarına birer vişne oturtun.

Ayaklı bardaklarda servis yapın.

*"Bıra" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!.*

# Biberiyeli Kuzu Şiş

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Kuzu eti (but)***<br>*750 gram* |
| ***Tuz, karabiber*** |
| ***Biberiye***<br>*1 dal* |
| ***Kekik***<br>*1 tatlı kaşığı* |
| ***Defne yaprağı***<br>*1 adet orta boy* |
| ***Soğan***<br>*50 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Limon***<br>*1 adet küçük boy* |
| ***Zeytinyağı***<br>*80 ml (1/3 bardak)* |
| ***Süt***<br>*80 ml (1/3 bardak)* |

**HAZIRLANIŞI**

Önce kuzu etlerinin üzerindeki yağ ve sinirleri temizleyin. Etleri iri kuşbaşı doğrayın.

Biberiyeyi ufalayın.

Defne yaprağını ufalayın.

Soğanı çok ince doğrayıp, suyunu bir kaba çıkarın.

Limonun suyunu sıkın.

Kuzu etini çukur bir kaba koyun. Üzerine tuz, biber, biberiye, kekik, ufalanmış defne yaprağını serpip, karıştırın. Soğan ve limonun suyu ile zeytinyağını ve sütü ilave edin. (Üzerini yağlı kâğıt veya alüminyum folyo ile kapatıp, 2 saat buzdolabında dinlendirin.)

Bu süre sonunda etleri şişlere dizin. Tercihen odunkömürü ateşinde, ara sıra üzerlerine temiz bir fırçayla marinattan sürerek, yaklaşık 15 dakika pişirin.

# Tereyağlı Ispanak

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Ispanak***<br>*1 kg* |
| ***Tuz, karabiber*** |
| ***Tereyağı***<br>*50 gram (3 çorba kaşığı)* |

**HAZIRLANIŞI**

Ispanağın yapraklarını ayıklayın. Soğuk su ile 4-5 kez, kumları iyice gidinceye kadar, yıkayın. Temiz bir bezle veya kâğıt havlu ile kurulayın.

Derin bir tencerenin üçte ikisine su ve 2 tatlı kaşığı tuz koyup, kaynatın. Su kaynamaya başlar başlamaz, ıspanak yapraklarını tencereye atın. Yaklaşık 5 dakika, yapraklar yumuşayıncaya kadar pişirin.

Yaprakları bir kevgirle tencereden alın. Soğuk sudan geçirip, diriltin. Tekrar temiz bir bez ile kurulayın. Hafifçe sıkarak kalan sularını akıtın.

Bir tavada tereyağını eritin. Yağ erir erimez ıspanak yapraklarını ilave edin. Fazla karıştırmadan birkaç dakika ısıtın. Tuz ve biberini ilave edin.

Tereyağlı ıspanağı bir servis tabağına aktarıp, biberiyeli kuzu şişle birlikte servis yapın.

# Mevsim Salatası

*MALZEMESİ*

*Kıvırcık salata*
*1 adet*

*Pancar*
*1 bağ (4 adet orta boy)*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Sarmısak*
*1 dış*

*Kırmızı lahana*
*250 gram*
*(1 adet küçük lahananın yarısı)*

*Tuz*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, karabiber*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Kıvırcık salatanın sararmış dış yapraklarını atın. Diğer yapraklarda da sararmış kısımlar varsa, elinizle koparıp atın.

Yeşil salata yapraklarını bol suyla yıkayın. Bir kevgire çıkarıp, süzülmeye bırakın. Süzüldükten sonra, temiz bir bezle iyice kurulayın. Elinizle, iri parçalar halinde doğrayın. Salata kâsesine (veya birer kişilik kâselere) koyun.

Pancarların kök kısımların alın. Yıkayıp, süzdürün.

Pancarları büyükçe bir tencereye koyun. üzerlerini birkaç parmak aşacak kadar su ilave edin. Tencereye kabuğu soyulmuş sarmısak ile bir çorba kaşığı sirke katın. Pancarları, yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Pancarlar yumuşayınca tencereyi ocaktan alın. Pancarları bir kevgire aktarın. Üzerlerinden soğuk su geçirin. Soğuyunca, kabuklarını soyun. Halka halka doğrayın. Yeşil salataların yanına yerleştirin.

Kırmızı lahananın varsa dış kısmındaki kötü yapraklarını ayıklayın. Ortadan ikiye kesin. Kalın kısmını keskin bir bıçakla alıp, atın. Kalan lahanayı ince kıyın. Bol tuz ile ovun. Birkaç kez yıkayın. Süzün. Kalan sirkeyi ilave edin. Bir saat kadar sirkede dinlenmeye bırakın. Bu sürenin sonunda, kırmızı lahanayı tekrar iyice süzün. Kırmızı lahanaları da yeşil salata ve pancarların yanına koyun.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Sosu, salatanın üzerine gezdirerek döküp, servis yapın.

# Elma Benyesi

*MALZEMESİ*

*Ekşi elma*
*3 adet orta boy*

*Şeker*
*30 gram (2 çorba kaşığı)*

*Tarçın*
*1/2 tatlı kaşığı*

*Rom*
*1 çorba kaşığı*

*Limon*
*1/4 adet orta boy*

*Un*
*30 gram (4 çorba kaşığı)*

*Pudraşekeri*
*5 çorba kaşığı*

*KIZARTMAK İÇİN:*

*Un*
*200 gram (1 3/5 bardak)*

*Tuz*

*Şeker*
*1 çorba kaşığı*

*Yumurta*
*2 adet*

*Bira*
*125 ml (1/2 bardak)*

*Süt*
*125 ml (1/2 bardak*

*Çiçekyağı*
*1 tatlı kaşığı*

*İNGİLİZ SOSU İÇİN:*

*Süt*
*500 ml (2 bardak)*

*Vanilya esansı (veya çubuk vanilya)*
*3-4 damla (1 adet)*

*Şeker*
*60 gram (4 çorba kaşığı)*

*Yumurta sarısı*
*5 adet*

*KIZARTMAK İÇİN:*

*Çiçekyağı*
*250 ml (1 bardak)*

**HAZIRLANIŞI**

Önce İngiliz sosunu hazırlayın. Bunun için sütü ve vanilya esansını (ya da çubuk vanilyayı) bir tencereye koyun
Sütü bir taşım kaynatın. Tencereyi ocaktan alın. (Eğer çubuk vanilya kullandıysanız, bunu süt kabından alın. Yıkayıp, kurulayın. Tekrar kullanmak üzere kaldırın.)

Bir başka kapta şeker ve yumurta sarılarını karıştırın. Yumurta teliyle sürekli çırparak, bu karışımı sıcak süte yedirin.

Tencereyi tekrar ateşe oturtun. Tenceredeki karışımı, hafif ateşte, bir tahta kaşıkla karıştırarak, karışım koyulaşıp kaşığın sırtına yapışmaya başlayıncaya kadar pişirin. Bu arada, kesilmemesi için, sosun kaynamamasına dikkat edin.

Sosu, ince bir tel süzgeçten geçirerek, bir kaba aktarın. Bu kabı, yarıya kadar sıcak su dolu bir başka kabın içine oturtun. Sosu, kullanıncaya kadar, burada saklayın.

Elmaları kızartmak için gerekli bulamacı yapmak için ise, unu bir karıştırma kabına eleyin. Tuz ve şekerle karıştırın. Ortasını havuz yapıp, açın.

Ortadaki boşluğa yumurtaları kırın. Bira ve çiçekyağını koyun. Unu, azar azar katarak, havuzun ortasındaki malzemeye yedirin.

Bulamacı, ılık bir yere kaldırın. Yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakın.

Elmaları yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun. Ortalarındaki çekirdekli kısmı çıkartıp, atın. Elmaları, yaklaşık 1 santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin.

Elma dilimlerini çukur bir tepsiye koyun. Üzerlerine şeker, tarçın ve romu serpiştirin. Limonun suyunu sıkıp, süzün. Limon suyunu da, tepsideki elmaların üzerine serpin. Elmaları, yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakın. Bu sırada, elma dilimlerini birkaç kez altüst edin. Unu bir tabağa koyun. Elma dilimlerini tepsiden alıp, süzdürün. Her iki yanlarını da una batırın. Elmaları silkeleyerek, üzerlerindeki fazla unu atın. Unlanmış elma dilimlerini bulamaca batırın.

Çiçekyağını bir tavada kızdırın. Elma dilimlerini unlayıp bulamaca batırdıktan sonra, kızgın yağda, her iki yanları da altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.
Kızarmış elma dilimlerini tavadan yağlarını iyice süzdürerek alıp, bir tel ızgara üzerine çıkartın. Üzerlerine pudraşekerini serpin. (İsterseniz, pudraşekeri yerine tozşeker de kullanabilirsiniz.)

Elmaları bir servis tabağına aktarın. İngiliz sosu ile servis yapın.

Unutmayın ki, her erkek için dünyanın en iyi aşçısı annesidir. Siz, kayınvalidenizle rekabete girmek yerine, ona, oğluna ne kadar güzel yemekler yaptığınızı gösterin.

- *Sebze çorbası*
- *Mantarlı dana sote*
- *Rizotto*
- *Yeşil salata*
- *Krem karamel*

# Sebze Çorbası

*MALZEMESİ*

***Tereyağı***
*30 gram (2 çorba kaşığı)*

***Soğan***
*150 gram (3 adet orta boy)*

***Havuç***
*150 gram (1 adet orta boy)*

***Pırasa***
*150 gram*
*(kalın 1 adet pırasının beyaz kısmı)*

***Kereviz***
*150 gram (1 adet küçük boy)*

***Et suyu***
*2 litre (8 bardak)*

***Patates***
*300 gram (2 adet orta boy)*

*KRUTON İÇİN:*

***Ekmek***
*2 dilim (1/2 santim kalınlığında dilimlenip, kabukları alınmış)*

***Tereyağı***
*1 çorba kaşığı*

HAZIRLANIŞI

Önce krutonu hazırlayın. Bunun için kabuğu alınmış ekmek dilimlerini küçük küpler halinde doğrayın. Bunu yaparken ekmeğin ufalanmaması için keskin bır bıçak kullanın.

Tereyağını küçük bir kapta eritin. Yağ kızmaya başlayınca ekmek küplerini ılave edin. Sık sık karıştırarak, ekmekler altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişırın

Krutonları bir kevgirle kaptan alıp, kâğıt peçete ya da kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkartın. Fazla yağlarını süzülmeye bırakın.

Soğanın dış kabuklarını ayıklayın. Havucu kazıyın. Pırasanın dış kabuklarını alın. Kerevizin dış kabuğunu soyun. Patateslerin kabuğunu soyup, kalın halkalar halinde doğrayın. Sebzelerin tümünü de yıkayıp, süzdürün. Soğan, havuç, pırasa ve kerevizi iri parçalar halinde doğrayın.

Tereyağını derin bir tencerede eritin. İri doğranmış soğan, havuç, pırasa ve kerevizi birkaç dakika, bir kevgirle ara sıra karıştırarak, pişirin.

Et suyunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan kefi alıp, atın. Patatesleri ilave edin. Tuz ve biberini serpin. Sebzeler iyice yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 40 dakika, pişirin.

Çorbayı sebze değirmeninden geçirin. Hemen ardından ince bir süzgeçten temiz bir tencereye süzün. Tekrar kaynatıp, istediğiniz koyuluktaki kıvama getirin. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Gerekirse bir miktar daha tuz ve biber ilave edin. Yanında krutonlarla birlikte servis yapın.

# Mantarlı Dana Sote

*MALZEMESİ*

**Tereyağı**
*100 gram*

**Kuşbaşı dana eti**
*625 gram*

*KAHVERENGİ SOS İÇİN:*

**Dana kaval kemiği**
*1 kg (iri parçalar halinde kırılmış)*

**Çiçekyağı**
*2 çorba kaşığı*

**Soğan**
*25 gram (1/2 adet orta boy)*

**Havuç**
*25 gram (iri doğranmış 2 çorba kaşığı)*

**Kereviz**
*25 gram (iri doğranmış 2 çorba kaşığı)*

**Domates**
*1/2 kg*

**Et suyu**
*1 1/2 litre (6 bardak)*

**Su**
*1 litre (4 bardak)*

**Tuz, karabiber**

*BUKE GARNİ İÇİN:*

**Defne yaprağı**
*1 adet küçük*

**Maydanoz**
*2-3 dal*

**Kekik**
*1 dal*

**Mantar**
*250 gram*

**Maydanoz**
*1/2 bağ*

HAZIRLANIŞI

Önce kahverengi sosu hazırlayın. Bunun için de önce buke garniyi hazırlayın. Defne, maydanoz ve kekiği temiz bir tülbende sarın. İple sıkarak bağlayın. İpin ucunu en az 15-20 santim uzunluğunda bırakın.

Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin. İri parçalar halinde doğrayın.

Et suyunu bir taşım kaynatıp, bir kenara alın.

Dana kemiklerini ve çiçekyağını bir tepsiye koyun. Önceden ısıtılmış 200°C'lik fırında, ara sıra kemikleri çevirerek, her yanını kahverengileşinceye kadar pişirin.

Yağı dökün. Soğan, havuç ve kerevizi ilave edin. 5 dakika pişirin. Domatesleri ilave edip, birkaç dakika daha pişirin. Malzemenin tümünü derin bir tencereye aktarın. Et suyunu ilave edip, yarısını çekinceye kadar kaynatın. Suyu katın. Sosun tamamı 4 bardak kalıncaya kadar çektirerek pişirin. Bu arada, tencerenin üzerinde oluşan kefi ve yağı bir kevgirle alıp, atın. Sosu, bir tülbentten süzün.

Tereyağının yarısını (50 gram) bir tencerede eritin. Dana etlerini, harlı ateşte, sık sık karıştırarak her yanı kahverengileşinceye kadar kızartın. Etleri, bir kevgirle yağlarını süzdürerek, ısıya dayanıklı bir fırın kabına aktarın.

Fırınınızı 175°C'ye (orta hararete) getirip, ısıtın. Sıcak sosu ve buke garniyi ilave edin. Etler iyice yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 1 saat, orta hararetteki fırında pişirin.

Bu arada, mantarları iyice yıkayıp, etin pişmesine yakın bir zamanda kurulayın. İri olanları dörde, orta boy olanları ikiye kesin. Küçük mantarları bütün olarak bırakın. Tereyağının kalan kısmını (50 gram) küçük bir tavada eritin. Mantarları ilave edip, ara sıra karıştırarak, sote edin. Yağını süzdürüp çukur bir servis kabına aktarın.

Eti fırından alınca, bir kevgirle kuşbaşı etleri mantarların bulunduğu kaba katıp, karıştırın. Buke garniyi atın. Sosu, ince bir tel süzeçten geçirerek, bir tencereye aktarın. Koyulaşıncaya kadar kaynatın. Tekrar ince tel süzgeçten geçirerek, et-mantar karışımının üzerine dökün.

Tabağı kıyılmış maydanozla süsleyip, yemeği servis yapın.

# Rizotto (İtalyan usulü peynirli pilav)

*MALZEMESİ*

*Tereyağı*
*50 gram (3 çorba kaşığından biraz fazla)*

*Soğan*
*50 gram (1 adet orta boy)*

*Pirinç*
*300 gram (tercihen ince ve uzun İtalyan pirinci)*

*Tavuk suyu*
*850 ml (yaklaşık 4/5 bardak)*

*Parmesan peyniri rendesi*
*50 gram*

## HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, ince doğrayın.

Pirinci ayıklayın. Nişastasını iyice akıtmak için üç su yıkayın. Süzdürün.

Tavuk suyunu bir taşım kaynatıp, bir kenara alın.

Tereyağını büyükçe bir tavada eritin. Soğanları ilave edip, birkaç dakika sote edin. Soğanların rengi dönmeden pirinci ilave edin. Ara sıra karıştırarak, pirinçler altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Kaynar haldeki tavuk suyunu katın. Tuzunu ve biberini ilave edin.
Eğer kullandığınız peynir (ki, parmesan yerine başka sert kabuklu bir peynir de olabilir) tuzlu ise, tuz miktarını azaltın hatta gerekirse hiç tuz koymayın. Pirinci bir taşım kaynatın. Tencerenin kapağını örtün.

Rizottoyu çok hafif ateşte, suyunu tamamen çekinceye kadar, yaklaşık 20 dakika, pişirin.

Peynirin yarısını rizottoya ilave edip, karıştırın. Kalan yarısını da bir kaba aktarın. Rizottoyla birlikte servis yapın.

# Yeşil Salata

*MALZEMESİ*

*Kıvırcık salata*
*1 adet (büyük boy)*

*Taze soğan*
*1/2 bağ*

*Taze sarmısak*
*1/4 bağ*

*Dereotu*
*1 demet*

*Domates*
*300 gram (3 adet orta boy)*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, karabiber*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

## HAZIRLANIŞI

Kıvırcık salatanın sararmış dış yapraklarını atın.

Taze soğan ve taze sarmısağın baş ve yeşil yapraklarının uç kısımlarını kesip, atın. Yıkayıp, kurulayın.

Dereotunu iyice yıkayın. Kurulayıp, ince kıyın.

Domatesi yıkayıp, kurulayın. Kabuklarını soyun. Enlemesine ortadan ikiye kesin. Hafifçe sıkarak, çekirdeklerini alıp, atın.

Kıvırcık salata yapraklarını bol suyla, teker teker yıkayın. Temiz bir bezle iyice kurulayın. Elinizle, iri parçalar halinde doğrayıp, salata kâsesine (veya birer kişilik salata kâselerine) koyun.

Taze soğan ve taze sarmısağı ince kıyın. Aynı biçimde kıyılmış dereotuyla birlikte kâse (veya kâselere) koyun.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Kâse (veya kâselerdeki) malzemeyi harmanlayarak karıştırın. Kâse (veya kâselerin) kenarlarına domates dilimlerini yerleştirin.

Sosu, salatanın üzerine gezdirerek döküp, servis yapın.

# Krem Karamel

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Şeker***<br>*160 gram (1 1/2 bardaktan biraz az)* |
| ***Su***<br>*75 ml (5 çorba kaşığı)* |
| ***Süt***<br>*1/2 litre (2 bardak)* |
| ***Vanilya***<br>*bir tutam* |
| ***Yumurta***<br>*3 adet* |
| ***Yumurta sarısı***<br>*2 adet* |

HAZIRLANIŞI

Önce karamelayı hazırlayın. Bunun için 100 gram (1/2 bardaktan biraz az) şekeri ve 3 çorba kaşığı suyu bir tencereye koyun. Şeker altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. 2 çorba kaşığı kaynar su ilave edip, karıştırın.

Hazırladığınız bu karamelayı 5 krem karamel kabının içine dökün.

Sütü bir tencereye koyup, ılınıncaya kadar pişirin. Orta boy bir kapta yumurta ve yumurta sarıları ile vanilyayı karıştırın. Sürekli karıştırarak bu karışımı ılık süte yedirin

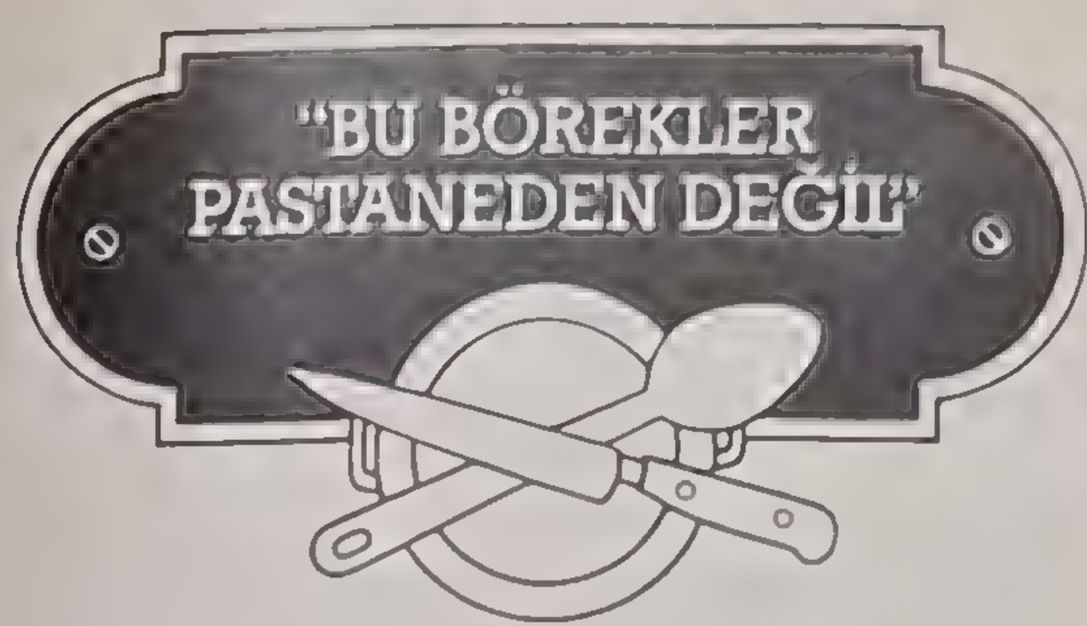
Süt-yumurta-vanilya karışımını ince bir süzgeçten geçirerek, krem karamel kaplarına boşaltın.

Kapları derin bir tepsiye yerleştirin. Tepsiyi, yarıya kadar ılık su ile doldurun. Önceden ısıtılmış 150°C'lik fırında 40-45 dakika pişirin.

Tepsiyi fırından alın. Krem karamel kaplarını tepsiden çıkartın. Ilınmaya bırakın. Daha sonra buzdolabında soğutun.

Servis yapmadan önce, krem karamellerin kenarlarını bir bıçakla sıyırın. Hafif sallayarak bir tabağa altüst edip, çıkartın. Karameliyle birlikte sofraya getirin.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*




Kendisi yapmıyormuş, pastaneden alıyormuş. Dedikodu canım. Pastacının hanımı bile ondan tarif alıyor.

- *Peynirli, kıymalı ve ıspanaklı börekler*
- *Çikolatalı kek*

# Peynirli Börek

*MALZEMESİ*

*Hazır yufka*
*500 gram*

*Tereyağı*
*180 gram*

*Süt*
*200 ml (4/5 bardak)*

*Yumurta*
*2 adet*

*HARCI İÇİN:*

*Beyazpeynir (tuzsuz)*
*300 gram*

*Maydanoz*
*1/2 bağ*

*Yumurta sarısı*
*3 adet*

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak maydanozu yıkayıp, kurulayın. İnce kıyın.

Harcı hazırlamak için beyazpeyniri çatalla iyice ezin. Bir kapta ezilmiş beyazpeynir, kıyılmış maydanoz ve yumurta sarılarını yine bir çatalla iyice karıştırın

Bir tepsinin içini 30 gram (2 çorba kaşığı) tereyağı ile iyice yağlayın.

Kalan 150 gram tereyağını küçük bir tencereye koyun. Yağı, hafif ateşte eritin. Yağ eriyince kabı ocaktan alın. Ilınınca sütü ilave edin. Yumurtaları da katın. Bir çatalla iyice karıştırın

Yufkalardan birini yağlanmış tepsiye yayın. Kenarlarında ortalama 5'er santim kalacak biçimde kesin. Kesik parçaları, yeni bir kat olarak tepsideki yufkanın üzerine yerleştirin.
Üzerine tereyağı-süt-yumurta karışımından sürün.

Yufkanın yarısını, yukarıdaki gibi kat kat tepsiye dizin. Her katın arasına da tereyağı-süt-yumurta karışımından sürün. Yufkanın yarısını böylece yerleştirdikten sonra, harcı yayarak koyun.

Kalan yufkaları da, yine yukarıdaki gibi, tepsiye dizin. Her katın üzerine tereyağı-süt-yumurta karışımından sürün. Son katı koyduktan sonra, tepsinin dışına taşan kısmı katlayarak yufkaların üzerine koyun. Bu katın da üzerine tekrar tereyağı-süt-yumurta karışımından sürün

Fırınınızı 200°C'de orta hararette ısıtın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Böreği fırının orta katında 20 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda, tepsiyi fırının üst katına yerleştirin. Böreği burada 5 dakika daha pişirin.

Tepsiyi fırından alın. Böreği bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra, küçük dilimler halinde kesin.
Bir servis tabağına aktarıp, servis yapın.

# Kıymalı Börek

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Hazır yufka***<br>*500 gram* |
| ***Tereyağı***<br>*180 gram* |
| ***Süt***<br>*200 ml (4/5 bardak)* |
| ***Yumurta***<br>*2 adet* |

*HARCI İÇİN:*

| |
|---|
| ***Koyun kıyması (az yağlı)***<br>*500 gram* |
| ***Tereyağı***<br>*45 gram (3 çorba kaşığı)* |
| ***Soğan***<br>*250 gram (3 adet orta boy)* |
| ***Tuz, karabiber*** |
| ***Maydanoz***<br>*1/2 bağ* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak maydanozu yıkayıp, kurulayın. İnce kıyın.

Soğanın kabuğunu ayıklayın.Piyaz doğrayın.

Harcı hazırlamak için tereyağını orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak, soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin.

Tencereye kıymayı ilave edin. Kapağını örtün. Kıymayı birkaç dakika kavurun. Kapağı açıp, kıymayı karıştırın. Tuzunu ve biberini ilave edin. Bir kez daha karıştırın. Tekrar tencerenin kapağını örtün. Kıymayı 2 dakika daha pişirin.

Tencereyi ocaktan alın. Kıyma ılınıncaya kadar maydonozu ilave edip, karıştırın. Harcı bir kenarda saklayın.

Bir tepsinin içini 30 gram (2 çorba kaşığı) tereyağı ile iyice yağlayın.

Kalan 150 gram tereyağını küçük bir tencereye koyun. Yağı, hafif ateşte eritin. Yağ eriyince kabı ocaktan alın. Ilınınca sütü ilave edin. Yumurtaları da katın. Bir çatalla iyice karıştırın.

Bundan sonrası peynirli börekteki gibi hazırlanır ve pişirilir.

# Ispanaklı Börek

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Hazır yufka***<br>*500 gram* |
| ***Tereyağı***<br>*180 gram* |
| ***Süt***<br>*200 ml (4/5 bardak)* |
| ***Yumurta***<br>*2 adet* |

*HARCI İÇİN:*

| |
|---|
| ***Ispanak***<br>*500 gram* |
| ***Tereyağı***<br>*45 gram (3 çorba kaşığı)* |
| ***Soğan***<br>*250 gram (3 adet orta boy)* |
| ***Tuz, karabiber*** |
| ***Hintcevizi rendesi***<br>*1/3 tatlı kaşığı* |
| ***Gravyer veya kaşarpeyniri***<br>*50 gram* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak ıspanakların yapraklarını ayıklayın. Yaprakları teker teker bol suyla iyice yıkayın. Bir kevgire çıkartıp, süzülmeye bırakın.

Soğanların kabuklarını ayıklayın. Piyaz doğrayın.

Gravyer veya kaşarpeynirini rendeleyin

Önce harcı hazırlayın. Bunun için büyük bir tencereye yarıya kadar su koyun. Kaynatın. Ispanak yapraklarını kaynar suya atıp, birkaç dakika haşlayın. Yaprakları tencereden alıp, bir kevgire çıkartın. Üzerlerinden soğuk su geçirin. Süzülmeye bırakın. Ispanak yaprakları süzülünce elinizde hafifçe sıkın. Suyunu iyice atın. Yaprakları bir tahtanın üzerinde ince olarak kıyın.

Orta boy bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca soğanları koyun. Sık sık karıştırarak soğanlar pembeleşmeye başlayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dakika, sote edin.

Tencereye kıyılmış ıspanak yapraklarını katın. Yine sık sık karıştırarak, yapraklar ölünceye kadar, 5 dakika

pişirin. Tencereyi ocaktan alın.
Harcı bir kaba boşaltın. Tuz, biber, hintcevizi rendesi ve gravyer ya da kaşarpeyniri rendesi ilave edin.
Karıştırın. Soğumaya bırakın.

Bir tepsinin içini 30 gram (2 çorba kaşığı) tereyağı ile iyice yağlayın.

Kalan 150 gram tereyağını küçük bir tencereye koyun. Yağı, hafif ateşte eritin.
Yağ eriyince kabı ocaktan alın.
Ilınınca sütü ilave edin. Yumurtaları da katın. Bir çatalla iyice karıştırın.

Bundan sonrası peynirli börekteki gibi hazırlanır ve pişirilir.

# Çikolatalı Kek

| *MALZEMESİ* |
| --- |
| ***Tereyağı***<br>*125 gram + 1 çorba kaşığı* |
| ***Şeker***<br>*125 gram (1/2 bardak)* |
| ***Yumurta***<br>*1 adet* |
| ***Yumurta sarısı***<br>*2 adet* |
| ***Un***<br>*125 gram (1 bardak)+ 1 çorba kaşığı* |
| ***Yumurta akı***<br>*2 adet* |
| ***Kakao***<br>*2 çorba kaşığı* |
| ***Bitter çikolata***<br>*50 gram* |

## HAZIRLANIŞI

125 gram tereyağı ve şekeri bir kapta krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Yumurta, yumurta sarıları ve 1/2 bardak unu yukarıdaki karışıma ekleyin.
İyice karıştırın.

Bir başka kapta, yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın.
Kalan 1/2 bardak unu ve kakaoyu ekleyin.
Kar halindeki yumurta aklarını katın.

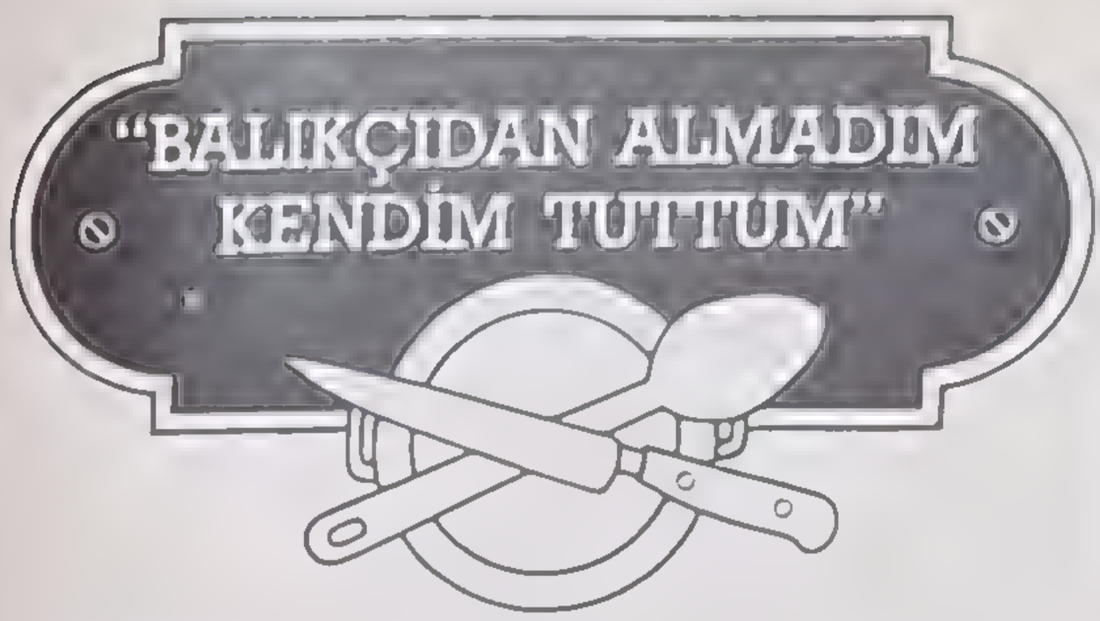
Kek kalıbının içini 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın. 1 çorba kaşığı unu serpin.
Kalıbın her tarafına dağıtın.
Kalıbı ters çevirerek fazla unu silkeleyin.

Bitter çikolatayı küçük parçalar halinde doğrayın. Kek karışımına ilave edin.
Karışımı kek kalıbına boşaltın.

Kalıbı önceden ısıtılmış 165°C'lik fırına sürün. 30 dakika pişirin. Kekin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 40 dakika daha pişirin.

Keki fırından alın. Kalıbı içinde soğumaya bırakın. Kek soğuyunca kalıbından çıkartın. Dilimleyip, servis yapın.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*




Tabii ki levreği siz avladınız.
Kuşku yok!
En büyük balıkçı sizsiniz.
Haydi, usta bir aşçı olduğunuzu da gösterin.

- *Küçük marmit*
- *Levrek buğulama/haşlanmış patates*
- *Roka salatası*
- *Kestaneli Mont Blanc*

# Küçük Marmit

*MALZEMESİ*

*Tavuk göğsü*
*1/2 adet*

*Dana eti*
*100 gram*

*Havuç*
*100 gram (1 adet orta boy)*

*Şalgam*
*100 gram (1 adet orta boy)*

*Lahana*
*50 gram (1 küçük yaprak)*

*Kereviz*
*50 gram (4-5 adet uzunca yaprak)*

*Konsome*
*1 1/4 litre (5 bardak)*

*Dana kaval kemiği*
*1 adet*

*KRUTON İÇİN:*

*Tost ekmeği dilimi*
*3 dilim*

*Tereyağı*
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

*ÜZERİNE SERPMEK İÇİN:*

*Parmesan veya kaşarpeyniri*
*40 gram*

*Krema*
*1 çorba kaşığı*

## HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak havucu yıkayıp, kurulayın. Kabuğunu kazıyın. 2 santim uzunluğunda kesin.

Şalgamı yıkayıp, kurulayın. Kabuğunu soyun. Aynen havuç gibi doğrayın.

Lahana ve kerevizi yıkayın, kurulayın. Her ikisini de havuç ve şalgam gibi kesin.

Dana etini ve tavuk göğsünü küçük kuşbaşı doğrayın.

Küçük bir tencereye yarıya kadar su koyun. Sırasıyla dana etini ve tavuk göğsünü bir tel süzgeç içinde birkaç dakika kaynar suda pişirin.
Etleri tencereden süzgeçle çıkartın. Soğuk suya tutun. Süzülmeye bırakın.

Sebzeleri de aynı kaynar suda, yine birkaç dakika pişirin. Süzgeçle çıkartın. Soğuk suya tutun. Süzülmeye bırakın.

Sebze ve etleri birer kişilik kâselere eşit miktarlarda taksim edin. Üzerine konsomeyi koyun.

Fırınınızı 180°C'de orta hararette ısıtın. Kapları sıcak fırına sürün. Konsome ve sebzelerle etler ısınıncaya kadar kapları fırında tutun. Bu sürenin sonunda, kapları fırından alın.

Çorba fırında ısınırken, dana kaval kemiğinin iliğini çıkartın. Kaynar suda birkaç dakika tutup, haşlayın.
Sudan çıkartın. Beş eşit dilim halinde kesin. Bir kenarda saklayın.

Tost ekmeği dilimlerinin kenarlarını keskin bir bıçakla kesip, atın.
Kalan ekmekleri küçük küpler halinde doğrayın.

Tereyağını küçük bir tavada eritin.
Yağ kızmaya başlayınca ekmek küplerini ilave edin. Sık sık karıştırarak, ekmekler altın sarısı bir renk alıncaya kadar, pişirin.
Krutonları kâğıt peçete ya da kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkartın. Fazla yağlarını süzdürün.

Fırından aldığınız çorba kâselerinin içine ilik parçalarını ve krutonları ilave edin.
Üzerlerine parmesan veya kaşarpeyniri rendesinden serpiştirin. Biraz kremadan gezdirip, servis yapın.

# Levrek Buğulama

*MALZEMESİ*

| | |
|---|---|
| *Levrek filetosu* | *750 gram* |
| *Tereyağı* | *45 gram (3 çorba kaşığı)* |
| *Domates* | *250 gram (3 adet orta boy)* |
| *Limon* | *1 adet orta boy* |
| *Sivribiber* | *2 adet orta boy* |
| *Defne yaprağı* | *1 adet* |
| *Tuz, karabiber* | |
| *Sek beyaz şarap* | *1/5 bardak* |
| *Su* | *1/5 bardak* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak domatesi yıkayıp, kurulayın. Kabuğunu soyun. Enlemesine dilimleyin.

Limonun kabuğunu, iç taraftaki beyaz etli kısmı da alarak, keskin bir bıçakla soyun. Enlemesine dilimleyin.

Sivribiberleri yıkayıp, kurulayın. İri parçalar halinde (her birini iki ya da üç parça halinde) doğrayın.

Bir tepsiyi ya da ısıya dayanıklı bir fırın kabını bir çorba kaşığı tereyağı ile iyice yağlayın. Levrek filetosunu beş eşit parçaya kesin. Levrek parçalarını yağlanmış tepsi ya da kaba yerleştirin.

Levrek parçalarının üzerine tuz ve biber serpin. Domates ve limon dilimlerini yerleştirin. Sivribiberleri koyun. Defne yaprağını ilave edin. Kalan 30 gram (2 çorba kaşığı) tereyağını serpiştirin. Şarap ve suyunu da kattıktan sonra, hafif ısıtılmış 160°C'lik fırına sürün.

Balığı fırında 10-12 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda tepsi ya da ısıya dayanıklı kabı fırından alın. Defne yaprağını atın. Balıkları, domates, limon ve sivribiberler ile birlikte ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Üzerine tepsideki sosu dökün. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilmiş haşlanmış patates ile servis yapın.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!*

# Roka Salatası

*MALZEMESİ*

*Roka*
*1 bağ*

*Domates*
*125 gram (1 adet orta boy)*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, karabiber*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Rokanın yapraklarını teker teker ayıklayın. Bol su ile teker teker yıkayın. Bir kevgire çıkarıp, süzülmeye bırakın. Temiz bir bez ile teker teker kurulayın.

Domatesi yıkayıp, kurulayın. Kabuğunu soyun. 5 eşit dilim halinde kesin.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Roka yapraklarını bir salata kâsesine (ya da birer kişilik salata kâselerine) koyun. Domates dilimleri ile süsleyin. Sosu, salatanın üzerine gezdirerek dökün.

Roka salatası servise hazırdır.

# Kestaneli Mont Blanc

*MALZEMESİ*

*Kestane şekerlemesi*
*1 kg*

*Krema*
*500 ml (2 bardak)*

*Vişne şekerlemesi*
*15 adet*

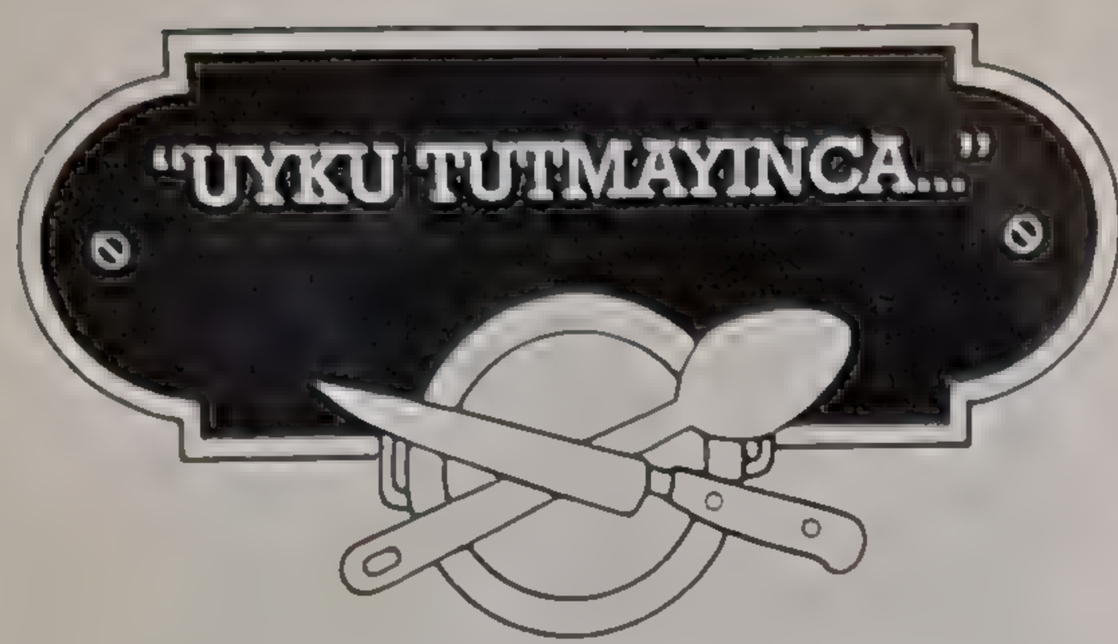
HAZIRLANIŞI

Kestane şekerlemelerini şurupsuz olarak bir tahtanın üzerine çıkartın. Bıçakla, mümkün olduğunca küçük parçalar halinde doğrayın.

Kestane şekerlemesi parçalarını parmaklarınızın ucuyla ovalayarak bir tel süzgeçten geçirin.

Dilerseniz bu kestane püresini yarımküre biçiminde bir kalıbın içine, fazla bastırmadan, doldurun. Kalıbı, bir servis tabağına altüst edin. Kremayı, bir başka kapta, yumurta teliyle iyice çırpın. Bir spatulayla, çırpılmış kremayı servis tabağındaki kestane püresinin üzerine sıvayın. Kremanın üzerine vişne şekerlemelerini serpiştirip, servis yapın.

Kestaneli Mont Blanc'ın bir başka servis biçimi ise şöyledir: Kestane püresi, ortası boş bir savaren kalıbına, yine fazla bastırılmamaya itina edilerek, doldurulur. Kalıp, bir servis tabağına altüst edilir. Ortadaki boşluk çırpılmış krema ile doldurulur. Birkaç vişne şekerlemesi ile süslenerek servis yapılır.




Bazıları, uyku tutmayınca koyun sayar.
Bazıları, buzdolabının başında sandviç hazırlar. İşte size pratik bir gece yarısı sofrası...

- *Güzel bahçevan salatası*
- *Emma salatası*
- *Muhasebeci sandviçi*

# Güzel Bahçevan Salatası

*MALZEMESİ*

*Patates*
*300 gram (2 adet orta boy)*

*Kereviz*
*200 gram (1 adet küçük boy)*

*Şalgam*
*200 gram (1 adet orta boy)*

*Tuz, karabiber*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, biber*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Patatesleri bir tencereye koyun. Üzerlerini birkaç parmak aşacak kadar soğuk su ilave edin. 1-2 tatlı kaşığı tuz serpin.

Tencereyi ocağa koyun. Patatesleri, orta ateşte, yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15 dakika haşlayın.

Bu arada kereviz ve şalgamın dış kabuklarını soyun. Her ikisini de once ince halkalar halinde dilimleyin Daha sonra boylamasına ince kibrit çöpü biçiminde doğrayın

Haşlanmış patatesleri soğuk suya tutun. Kabuklarını soyun. Kereviz ve şalgamların biçiminde doğrayın.

Kereviz, şalgam ve patatesleri bir salata tabağına yerleştirin, tuz ve biber serpin. Karıştırın

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Sosu, sebzelerin üzerine dökün. Salata hazırdır

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!*

# Emma Salatası

*MALZEMESİ*

*Domates*
*300 gram (3 adet orta boy)*

*Salatalık*
*300 gram (2 adet orta boy)*

*Taze soğan*
*1 demet*

*Taze sarmısak*
*1/2 demet*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, karabiber*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak taze soğan ve sarmısağın püsküllü kısımları ile yeşil kısımlarının uçlarını kesip atın.

Domates, salatalık, taze soğan ve taze sarmısağı iyice yıkayıp, kurulayın.

Domatesin kabuklarını soyun.
İnce halkalar halinde doğrayın.

Salatalığı da domates gibi doğrayın.

Taze soğan ve sarmısağı ince kıyın.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Yuvarlak bir salata tabağının orta kısmına salatalık dilimlerini dizin.
Çevresine domates dilimlerini yerleştirin.
Salatalık ve domateslerin üzerine,
ince kıyılmış taze soğan ve sarmısağı serpiştirin. Malzemenin tümünün üzerine de sosu dökün. Salata servise hazırdır.

# Muhasebeci Sandviçi

*MALZEMESİ (1 kişilik)*

*Tost ekmeği*
*4 dilim*

*Tereyağı*
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

*Dana antrkot*
*150 gram*

*Tuz, biber*

*Çiçekyağı*
*1 çorba kaşığı*

*Hardal*
*1/2 tatlı kaşığı*

*Maydanoz*
*4-5 dal*

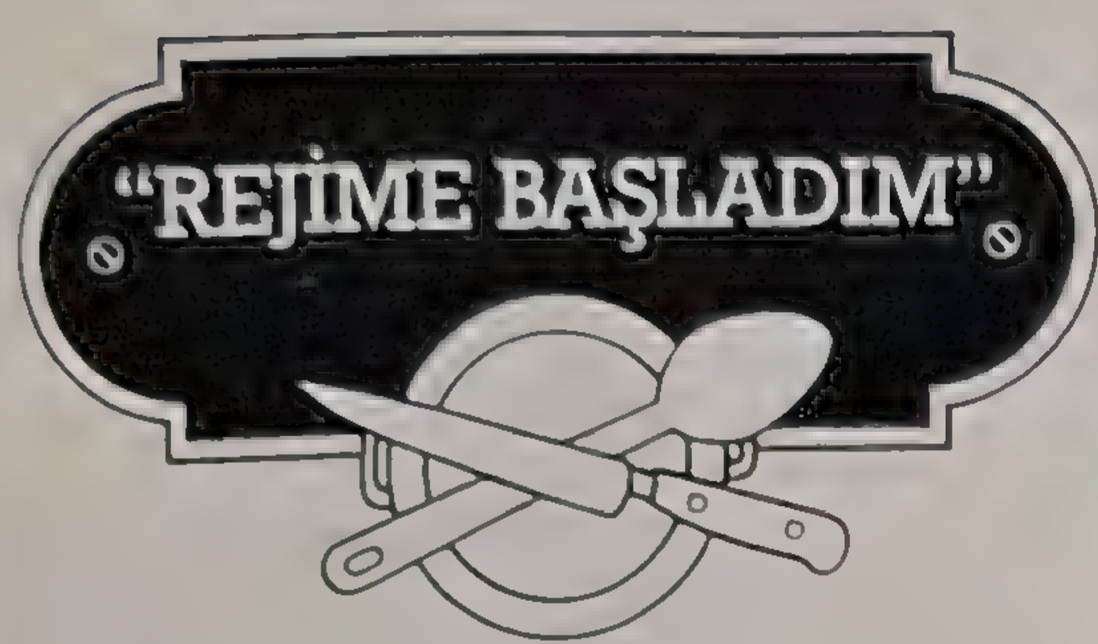
HAZIRLANIŞI

Tost dilimlerinin birer yüzünü tereyağı ile yağlayın. Yağlı kısımları birbiri üzerine gelecek biçimde kapayıp, bir kenara kaldırın.

Antrkotu iyice dövün. Üzerine tuz ve biber serpin. Her iki yanını da çiçekyağı ile yağlayın. Izgarada her iki yanını da 3'er dakika pişirin. Eti ateşten alın.

Antrokotun üzerine hardalı sürün.
Eti iki eşit parçaya bölün. Tost dilimlerinin arasına yerleştirin. Ekmeklerin kenar kısımlarını keskin bir bıçakla kesip, alın.

Her sandviçi üç eşit parça halinde kesin. Tekrar ısıtıp, yıkanıp kurulanmış maydanozla birlikte servis yapın.




Önemli olan, karar vermek ve inanmak. Hem rejim yapıp incecik olmak, hem de karınızı doyurmak. İşte özel bir rejim sofrası.

- *Nis salatası*
- *Haşlanmış sığır*
- *Mantarlı Japon pilavı*
- *Mevsim meyveleri*

# Nis Salatası

*MALZEMESİ*

*Yeşil salata*
*1 adet küçük boy*

*Taze fasulye*
*250 gram*

*Şeker*
*1/2 tatlı kaşığı*

*Tuz*

*Patates*
*250 gram*

*Domates*
*100 gram (iri bir adet)*

*Ançuez filetosu*
*100 gram*

*Kalamata zeytin*
*10 adet*

*Kapari çiçeği*
*1 çorba kaşığı*

*SOSU İÇİN:*

*Naturel zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

*Elma sirkesi*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Tuz, karabiber*

HAZIRLANIŞI

Yeşil salatanın yapraklarını ayırın Bol su ile yıkayın. Temiz bir havlu ile kurulayın

Fasulyenin kılçıklarını ayıklayın. İri zar büyüklüğünde doğrayın. Fasulyeleri rahatça alacak büyüklükte bir tencereye yarıya kadar su koyun. Suyu kaynatın. Su kaynar kaynamaz doğranmış fasulyeleri içine atın. 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı şeker ilave edin. Fasulyeler sertliklerini kaybedinceye kadar pişirin. Fasulyeler fazla yumuşamadan tencereyi ateşten alın. Bir kevgire boşaltarak süzün Üzerinden bol soğuk su geçirin.

Domatesin kabuğunu soyun. Dört eşit parçaya kesin. Üzerini birkaç parmak aşacak kadar su ve kalan bir tatlı kaşığı tuzu ilave edin. Patatesi haşlayın. Tencereyi ateşten alın. Patates soğuyunca kabuğunu süzüp, iri zar biçiminde doğrayın.

Bir salata kâsesinin içine yeşil salata yapraklarını döşeyin. Üzerine patates ve fasulyeleri yerleştirin. Domatesle süsleyin. Patates ve fasulyelerin üzerine ançuez filetolarını kafes biçiminde koyun. Aralarını kalamata zeytinle süsleyin Kapari çiçeğini serpiştirin.

Sosu hazırlamak için, küçük bir kaba sirkeyi koyun. Tuz ve biberi ilave edin. Tuz, sirkenin içinde kayboluncaya kadar karıştırın. Karıştırmaya devam ederek, zeytinyağını yedirin.

Sosu salatanın üzerine döküp, servis yapın.

*

# Haşlanmış Sığır

*MALZEMESİ*

*Sığır eti (bütün parça)*
*750 gram*

*Tuz*

*Baharat torbası*
*5 adet tane karabiber*
*1 adet küçük defne yaprağı*
*bir tutam kekik, 1 diş karanfil*

*Havuç*
*200 gram*

*Şalgam*
*200 gram*

*Arpacık soğanı*
*200 gram*

*Pırasa*
*2 adet*

| |
|---|
| *Kereviz*<br>*1 küçük boy* |
| *Kornişon turşu*<br>*100 gram* |
| *Hardal* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak önce baharat torbasını hazırlayın. Bunun için tane karabiber, defne yaprağı, kekik ve karanfili temiz bir tülbende sarın. Ağzını bir iple sıkıca bağlayın. İpin ucunu, tencerenin dışından rahatça sarkacak uzunlukta bırakıp, kalan kısmını kesin.

Havucu kazıyın. 3-4 santim boyunda kesip, her bir havuç parçasına küçük bir fıçı biçimi verin.

Şalgamın dış kabuklarını soyun. Havuçlarla aynı biçimde hazırlayın.

Arpacık soğanlarının dış yapraklarını ayıklayın. Sap kısmını kesmeden bırakın.

Pırasanın püskürlü ve yeşil kısmını kesip, atın. Pırasaların kalan beyaz kısımlarını bır iple birbirlerine bağlayın.

Kerevizin dış kabuklarını ayıklayın. Üst kısmındaki taze yeşil yaprakları bırakarak, kerevizi havuçlarla aynı biçimde hazırlayın.

Etin içine rahatça sığacağı geniş bir tencereyi yarıya kadar suyla doldurun. Suyu kaynatın. Su kaynamaya başlayınca tuzu ve baharat torbasını katın.
Eti tencereye yerleştirin. Ateşi açın.
Eti, harlı ateşte, 10 dakika haşlayın. Bu arada tencerenin üzerinde oluşan kefi bir kevgirle alıp, atın

Ateşi kısın. Eti, hafif ateşte, yaklaşık 1 saat pişirin.

Son kırk dakika içinde havuç, arpacık soğanı, pırasa ve kerevizi ilave edin.
Son yirmi dakika içinde de şalgamları katın.

Eti ve sebzeleri tencereden alın.
Eti dilimleyin. Önceden ısıtılmış bir servis tabağına et dilimlerini yerleştirin.
Sebzeleri ilave edin. Etin üzerine suyundan gezdirip, kornişon turşusu ve hardalla hemen servis yapın.

# Mantarlı Japon Pilavı

| MALZEMESİ |
|---|
| *Pirinç*<br>*300 gram* |
| *Tuz*<br>*bir tutam* |
| *Mantar*<br>*50 gram* |
| *Limon*<br>*1/4 adet* |
| *Tereyağı*<br>*15 gram (1 çorba kaşığı)* |
| *Su*<br>*1/5 bardak* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Nişastasını iyice akıtmak için üç su yıkayın. Süzdürün.

Mantarları bol suyla yıkayıp, kurulayın. İri olanları dörde, orta boy olanları ikiye kesin. Küçük mantarları bütün olarak bırakın.

Önce mantarları hazırlayın.
Bunun için ön hazırlığını yaptığınız mantarları bir tavaya koyun. Tavaya 1/4 limonun suyunu, tereyağını, suyu ve tuzu ilave edin. Tavanın üzerini yağlı kâğıt veya alüminyum folyo ile kapatın. Harlı ateşte, mantarlar yumuşayıncaya kadar kaynatın Tavayı ateşten alın. Mantarları tavanın içinde bekletin.

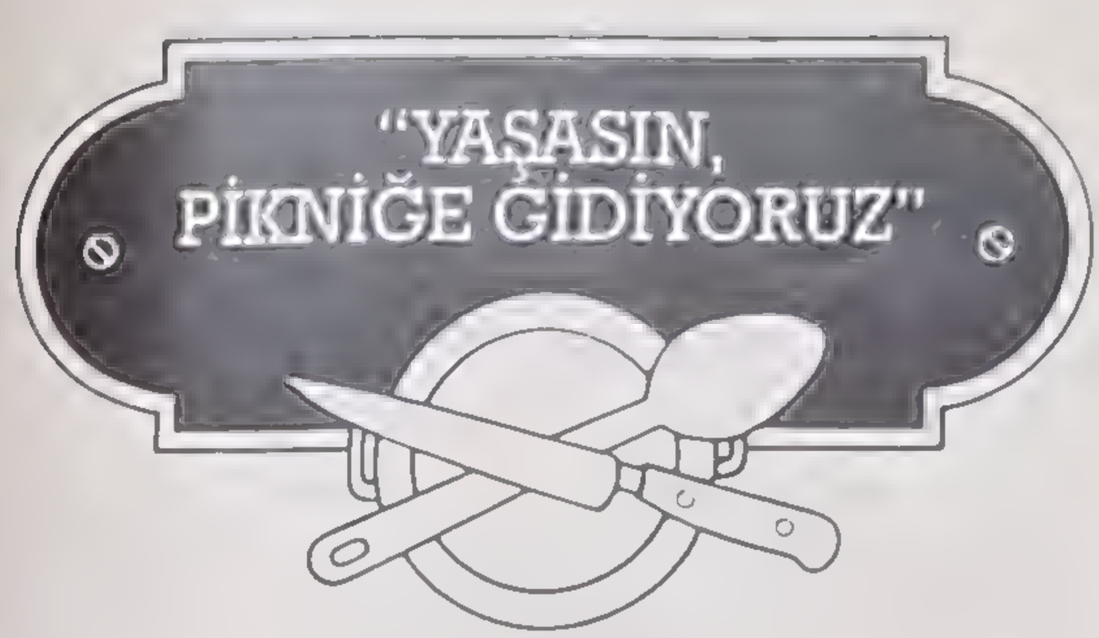
Büyük boy bir tencereye 3 litre (12 bardak) su koyun. 1 çorba kaşığı tuzu ilave edin. Su kaynamaya başlayınca pirinci ilave edin. Ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirin. Pirinçler daha diriyken, bir süzgeçe boşaltın.

Pirinçlerin üzerinden önce soğuk su, ardından da sıcak su geçirin.
iyice süzülmeye bırakın.

Süzülmüş pirinçleri ısıya dayanıklı bir fırın kabına aktarın. Mantarları, bir kevgirle sularını iyice süzdürerek, pilavın bulunduğu kaba aktarın. Karıştırın.

Fırınınızı 125°C'ye getirip, ısıtın.
Kabı ılık fırına sürüp, pirinçler suyunu iyice çekinceye kadar ısıtın.
Sıcak olarak servis yapın.

Efes
Pilsen
BIRA




Açık hava iştah açar.
Heyecandan bazı şeyler gözden kaçar...Aman, piknik sepetinde bir eksik kalmasın.

- *Rozbif*
- *Domates ve salatalık söğüş*
- *Zeytinyağlı dolmalar*
- *Peynir çeşitleri*
- *Mevsim meyveleri*

# Rozbif

*MALZEMESİ*

*Dana antrkot*
*1 kg*

*Tuz, karabiber*

*Çiçekyağı*
*250 ml (1 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Dana antrkotu bütün olarak tuzlayıp, biberleyin

Çiçekyağını, antrkotu alacak büyüklükte bir tavada kızdırın. Yağ kızınca eti tavaya koyun. Etin her yanını, kızarıp kabuk bağlayıncaya kadar, yaklaşık 2'şer dakika, pişirin. Tavayı ocaktan alın. Eti tavadan çıkartın.

Antrkotu bir tel ızgarının üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C'lik orta hararetteki fırında, 15-20 dakika pişirin. Bu arada, etin üzerine birkaç kez tavadaki yağdan bir fırça ile sürün.

Pişme süresi sonunda eti fırından alın. Bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra çok ince dilimler halinde kesin. Rozbifiniz hazırdır.

# Zeytinyağlı Patlıcan ve Biber Dolması

*MALZEMESİ*

*Patlıcan*
*3 adet orta boy*

*Biber*
*4 adet orta boy*

*HARCI İÇİN:*

*Soğan*
*500 gram*

*Pirinç*
*150 gram (6/9 bardak)*

*Zeytinyağı*
*150 ml (3/5 bardak)*

*Dolmalık fıstık*
*25 gram (2 1/2 çorba kaşığı)*

*Kuşüzümü*
*25 gram (2 1/2 çorba kaşığı)*

*Şeker*
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

*Tuz, karabiber*

*Tarçın*
*1/2 tatlı kaşığı*

*Yenibahar*
*1/2 tatlı kaşığı*

*Maydanoz*
*1/2 demet*

*Dereotu*
*1/3 demet*

*Zeytinyağı*
*100 ml (2/5 bardak)*

*Tuz*

*Şeker*
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

*Su*
*100 ml (2/5 bardak)*

## HAZIRLANIŞI

Önce patlıcan ve biberleri hazırlayın. Bunun için patlıcanların saplarını kesip, atın. Sivri uçlu keskin bir bıçakla, kenarlarında birkaç milim bırakarak, patlıcanların içini oyun.
Patlıcanları bir tezgâha koyun. Elinizle ileri geri hareket ettirerek içlerini çıkartın.

Bu içlerin sapa yakın uçlarını birkaç santim kalınlığında kesip, kapak olarak saklayın. (Eğer dilerseniz, patlıcan dolmalarına kabuğu soyulmamış domatesten de kapak hazırlayabilirsiniz.)

Patlıcanları yıkayıp, dış kısımlarını kurulayın. Başaşağı olarak tezgâhın üzerine koyun. İçlerindeki suların süzülmesini bekleyin.

Bu arada biberlerin üzerinden birer kapak kesin. Biberi zedelemeden kapakları, çekirdekli kısım ile birlikte, alın. Çekirdekli kısmı kesip, atın. Geri kalan saplı kısımları saklayın. Biberleri ve bu saplı kısımları yıkayın, dış kısımlarını kurulayın. Biberleri de, patlıcanlar gibi, başaşağı olarak tezgâhın üzerine koyun. İçlerinde kalan suyu süzdürün.

Harcı hazırlayın. Bunun için ön hazırlık olarak soğanın kabuklarını ayıklayın. Piyaz doğrayın.

Pirinci ayıklayın. Üzerinden bol su geçirerek nişastasını akıtın.
Süzülmeye bırakın.

Kuşüzümünün saplarını ayıklayın.
Ilık suda bekletin.

Maydanoz ve dereotunu ayrı ayrı yıkayıp, kurulayın. Her ikisinin de yapraklarını ayıklayıp, ince kıyın. Saplarını saklayın.

Naneyi yıkayıp, kurulayın. İnce kıyın.

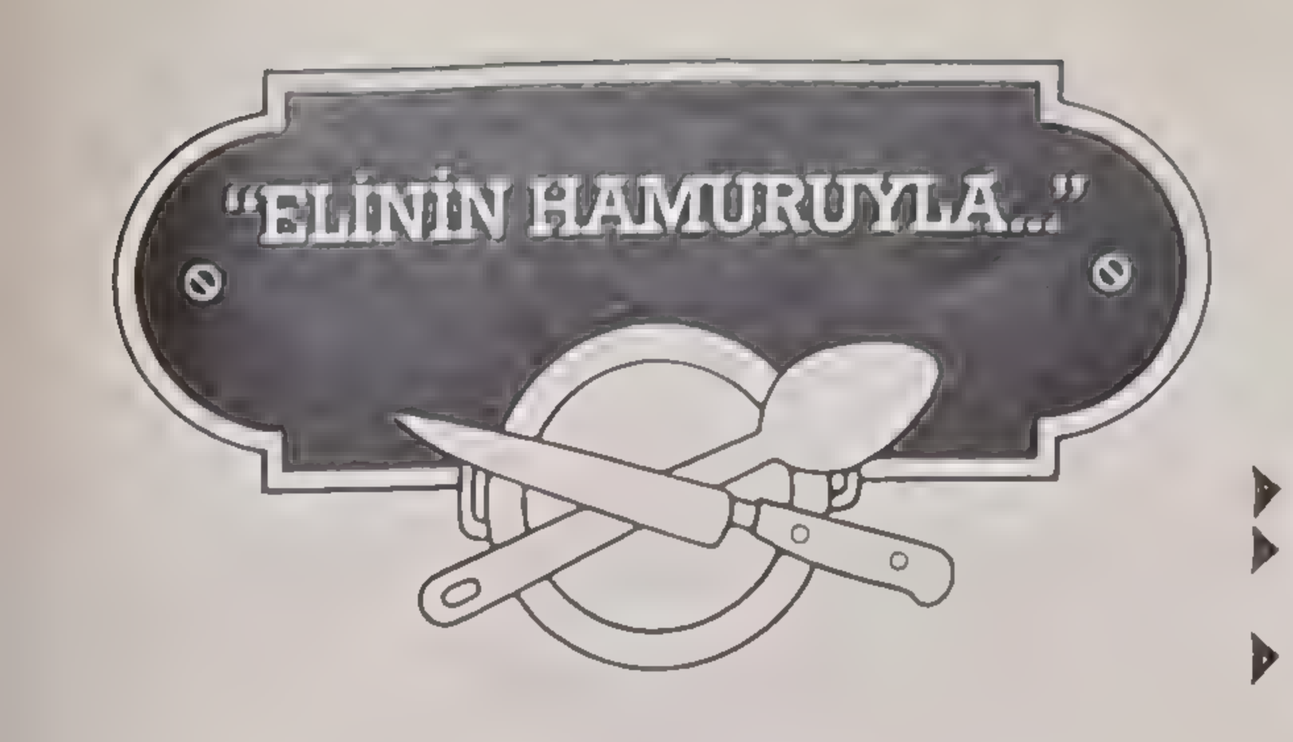
Zeytinyağını büyükçe bir tencerede, orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları ve soğanı koyun. Sık sık karıştırarak, fıstıklar sararıp, soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Pirinç ve üzümü ilave edin.
Yine sık sık karıştırarak, 8-10 dakika kavurun. Şeker, tuz, karabiber, tarçın ve yenibahar katın.

Eğer pirinciniz dinlenmiş ve iyi kalite ise bire iki oranında, aksi takdirde taze pirinç kullanılması halinde bire bir oranına kadar düşebilen miktarda su ilave edin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını örtüp, pirinçler suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 18-20 dakika, pişirin.

Pirinç piştikten sonra maydanoz, dereotu ve naneyi katın. Karıştırın.
Harcı bir kenarda demlenmeye bırakın. Harç demlenip soğuduktan sonra, patlıcan ve biberlerin içini bu harçla doldurun.

Patlıcan ve biberleri alacak büyüklükte bir tepsi veya ısıya dayanıklı bir fırın kabının dibine maydanoz ve dereotu saplarını koyun. Üzerine dolmaları, ağızları kapalı olarak yerleştirin.
2/5 bardak zeytinyağını dolmaların üzerinde gezdirerek dökün. Tuz ve şekeri yine dolmaların üzerine serpiştirin.
2/5 bardak su ilave edin.

Tepsiyi, önceden ısıtılmış 180°C'lik orta hararetteki fırına sürün. Patlıcan ve biberler iyice pişinceye kadar, yaklaşık 20-25 dakika fırında tutun. Bu sürenin sonunda dolmaları fırından alın.
Bir kenarda ılınmaya bırakın. Daha sonra buzdolabına kaldırıp, soğutun.
Zeytinyağlı dolmaları bir servis tabağına aktarın. İnce limon dilimleri ile süsleyip, servis yapın.




Kocanız da pekâlâ yemek yapabilir. Unutmayın ki, profesyonel aşçıların neredeyse hepsi erkektir. Ona da bir şans tanıyın...

- *Balık çorbası*
- *Sebzeli dana eskalop*
  *Mevsim salatası*
- *Kardinal usulü çilek*

# Balık Çorbası

*MALZEMESİ*

*Beyaz etli balık*
*1 kg*

*Soğan*
*250 gram (3 adet orta boy)*

*Sarmısak*
*1 diş*

*Karanfil*
*1 diş*

*Defne yaprağı*
*1 adet*

*Domates*
*250 gram (2 adet orta boy)*

*Tuz, karabiber*

*Sek beyaz şarap*
*100 ml (2/5 bardak)*

*Zeytinyağı*
*150 ml (3/5 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak balığı temizleyin. Karın boşluğundaki iç organları ile galsamelerini atın. Balığı yıkayıp, kurulayın. Kafa ve kuyruk kısımlarını kesin. Bir kenarda saklayın.
Kalan kısımlarını beş eşit parça halinde doğrayın.

Soğanın kabuklarını ayıklayın. Piyaz doğrayın.

Sarmısağı ayıklayın. İnce kıyın.

Domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyin. İri zar biçimi doğrayın.

Soğan, sarmısak ve domatesi bir tencerede karıştırın. Üzerine balığın, kafa ve kuyruk dahil, bütün parçalarını yerleştirin. Karanfil ve defne yaprağını koyun.

Tencerenin kapağını örtün. Harlı ateşte, domatesler sularını bırakıp çekinceye kadar, birkaç dakika, pişirin.

Şarabı ilave edin. Yarı yarıya çektirin. Tuz ve biberini koyun. 1 1/2 litre (6 bardak) su ilave edin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın.

Zeytinyağını ilave edin. Ateşi kısın. Balık çorbasını, orta ateşte 15 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda tencereyi ocaktan alın.

Balık parçalarını bir delikli kepçeyle alıp, çorba tabaklarına dağıtın. Çorbayı, ince bir tel süzgeç veya tülbentten süzün. Süzülmüş çorbayı tabaklara taksim edin. Bekletmeden servis yapın.

*

# Sebzeli Dana Eskalop

*MALZEMESİ*

*Dana eskalop*
*10 adet (her biri 60 gram)*

*Un*
*50 gram (2/5 bardak)*

*Yumurta*
*2 adet büyük boy*

*Galeta unu*
*50 gram (1/2 bardak)*

*Çiçekyağı*
*250 ml (1 bardak)*

*GARNİTÜRÜ İÇİN:*

*Taze fasulye*
*500 gram*

*Şeker*
*1 tatlı kaşığı*

*Tereyağı*
*45 gram*

| |
|---|
| *Domates*<br>*250 gram (her biri 50 gram)* |
| *Çiçekyağı*<br>*50 ml (1/5 bardak)* |
| *Tuz, karabiber* |

**HAZIRLANIŞI**

Ön hazırlık olarak önce taze fasulyeyi ayıklayın. Bunun için fasulyelerin her iki ucunu da keskin bir bıçakla kesin. Kenarlarındaki kılçıkları alıp, atın. Yıkayıp, süzülmeye bırakın. Domatesleri yıkayıp, kurulayın. Varsa yeşil kısımlarını alıp, atın

Önce garnitürü hazırlayın.
Fasulyeyi hazırlamak için, fasulyenin iki misli hacminde bir tencereyi yarıya kadar sıcak su ile doldurun. Tuz ve şekeri ilave edin. Bir taşım kaynatın.

Su kaynar kaynamaz fasulyeleri ilave edin. Harlı ateşte, fasulyeler yumuşayıncaya kadar kaynatın. Fasulyeler yumuşayınca tencereyi ocaktan alın. Fasulyeleri bir kevgire boşaltın. Süzülmeye bırakın.

Bu arada domatesleri küçük bir fırın tepsisine veya ısıya dayanıklı bir kaba koyun. Üzerlerine tuz ve biber serpin. Çiçekyağını gezdirerek dökün. Kabı, önceden ısıtılmış 180°C'lik orta harareteki fırına sürün. Domatesleri, 7-8 dakika pişirin. Kabı fırından alın.

Süzülmüş fasulyeleri bir servis tabağına alın. Üzerlerine küçük bir kapta, hafif ateşte ısıtılarak eritilmiş tereyağını dökün. Tuz ve biber serpin. Yanına fırınlanmış domatesleri koyun. Garnitürleri sıcak olarak saklayın.

Küçük bir çukur kaba yumurtaları kırın. Bir çatalla çırpın.

Bıçağın keskin yanıyla hafifçe dövülmüş eskalopların üzerine vururak iz yapın.

Dana eskalopların her iki yanını da tuzlayıp, biberleyin. Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son olarak da galeta ununa bulayın.
Silkeleyerek, fazla galeta unlarını atın.

Yağı büyükçe bir tavada kızdırın
Yağ kızınca, eskalopları tavaya koyun
Altüst ederek, her iki yanları da altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.
Bu arada, gerekirse, tavaya bir miktar daha çiçekyağı ilave edebilirsiniz.

Kızarmış dana eskalopları kâğıt peçete veya kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkartın. Böylece fazla yağlarını süzdürün.

Et ve sebzeleri sıcak olarak servis yapın.

*

# Kardinal Usulü Çilek

| *MALZEMESİ* |
|---|
| *Çilek*<br>*250 gram* |
| *Badem*<br>*50 gram* |
| *Vanilyalı dondurma*<br>*750 gram* |
| *Krem şantiyi*<br>*125 ml (1/2 bardak)* |
| *SOS MELBA İÇİN:* |
| *Ağaççileği*<br>*250 gram* |
| *Şeker*<br>*110 gram* |
| *Su*<br>*50 ml (1/5 bardak)* |

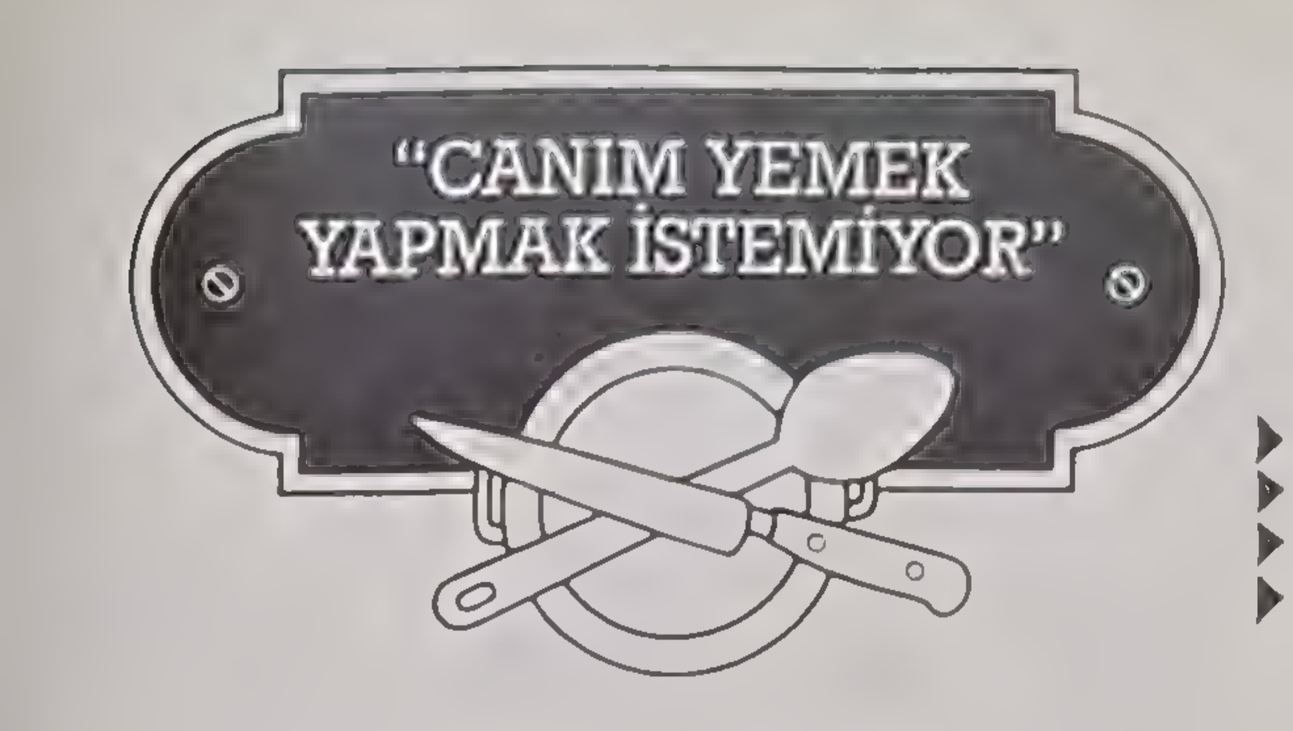
**HAZIRLANIŞI**

Çilekleri bol suda birkaç kez yıkayın. Kumlarının bütünüyle gitmiş olmasına itina edin. Bir kevgire çıkartıp, süzülmeye bırakın.

Bademleri küçük bir kaba koyun. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edin. Harlı ateşte birkaç dakika kaynatın. Kabı ocaktan alın. Suyunu süzün. Bademlerin üzerinden soğuk su geçirin. Kabuklarını ayıklayıp, atın. Bademleri bir kenarda saklayın.

Sos Melba'yı yapın. Bunun için ağaççileklerini ayıklayın. Şeker ve su ile birlikte bir tencereye koyun. Hafif ateşte, ara sıra tahta bir kaşıkla karıştırarak, 20 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Sosu, ince bir tel süzgeçten geçirerek süzün.

Ayaklı bardakların içine vanilyalı dondurmaları eşit miktarlarda koyun Dondurmanın üzerine yine eşit sayıda çilek yerleştirin. Çileklerin üzerine sos Melba'dan birkaç kaşık dökün. Bademlerle ve krem şantiyi ile süsleyip, servis yapın.




Canınız bugün yemek yapmak istemiyorsa, bir önerimiz var: Kendinizi bir arkadaşınıza yemeğe davet ettirin.

- *Tavuk frikase*
- *Patates ograten*
- *Florida salatası*
- *Armut kompostosu*

# Tavuk Frikasesi (Fransız usulü fırında tavuk)

*MALZEMESİ*

*Tavuk*
*1 1/2 kg*

*Tuz, karabiber*

*Tereyağı*
*45 gram (3 çorba kaşığı)*

*Un*
*30 gram (4 çorba kaşığı)*

*Tavuk suyu*
*1 litre (4 bardak)*

*BUKE GARNİ İÇİN:*

*Defne yaprağı*
*1 adet küçük*

*Maydanoz*
*2-3 dal*

*Kekik*
*1 dal*

*Yumurta sarısı*
*1 adet*

*Krema*
*3 çorba kaşığı*

*Maydanoz*
*1 demet*

*KRUTON İÇİN:*

*Tost ekmeği*
*2 dilim (1/2 santim kalınlığında dilimlenip, kabukları alınmış)*

*Tereyağı*
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

HAZIRLANIŞI

Önce krutonu hazırlayın. Bunun için kabuğu alınmış tost ekmeği dilimlerini, her birinden dört eşit üçgen oluşacak biçimde kesin. Bunu yaparken ekmeğin ufalanmaması için keskin bir bıçak kullanın.

Tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Bir kenarda ılınmaya bırakın.

Maydanozu yıkayıp, kurulayın. İnce doğrayın.

Tereyağını küçük bir kapta eritin. Yağ kızmaya başlayınca ekmekleri ilave edin. Altüst ederek, her iki yanı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Krutonları bir kevgirle kaptan alıp, kâğıt peçete ya da mutfak havlusu üzerine çıkartın. Fazla yağlarını süzülmeye bırakın.

Buke garniyi hazırlamak için defne, maydanoz ve kekiği temiz bir tülbende sarın. İple sıkarak bağlayın. İpin ucunu en az 15-20 santim uzunluğunda bırakın.

Tavuğu üzerindeki tüyleri yakarak ütüleyin. Yıkayıp, kurulayın. Keskin bir bıçakla tavuğun butlarını kesip çıkartın. Butları, oynak yerlerinden tekrar ikiye ayırın. Kanatları kesip çıkartın. Tavuğun beyaz etinin bulunduğu göğüs kısmını çıkartın. Enlemesine keserek iki eşit parçaya ayırın. Kalan karkas parçalarını da, yukarıdaki parçalar büyüklüğünde -yaklaşık 3 adet olarak- kesin.

Tavuk parçalarını tuzlayıp, biberleyin.

Tereyağını bir tencerede eritin. Yağ kızmaya başlayınca tavuk parçalarını ilave edin. Ara sıra karıştırarak, 3-4 dakika sote edin.

Tavuklar kızarmaya başlayınca unu serpiştirerek ilave edin.
Tencereyi sallayarak unun tavuk parçalarına nüfuz etmesini sağlayın.
Tencereyi ocaktan alın. 180°C'lik orta hararetteki fırına sürün. 10 dakika fırında pişirin.

Tencereyi fırından çıkartın. Bir kenarda ılınmaya bırakın.

Ilınmış tavuklara yine ılık haldeki tavuk suyunu, tavuk parçalarının üzerini örtecek kadar koyun. Karıştırın. Tencereyi tekrar ocağa koyun. Orta ateşte bir taşım kaynatın. Üzerinde oluşan kefi bir kevgirle alıp, atın. Buke garniyi ilave edin.
Tencerenin kapağını örtün.
Tencereyi tekrar 180°C'lik orta hararetteki fırına sürün. Tavuk parçaları iyice pişinceye kadar, yaklaşık 45 dakika, tencereyi fırında tutun.

Bu sürenin sonunda tencereyi fırından alın. Buke garniyi alıp, atın.
Tavuk parçalarını temiz bir tencereye aktarın. Yumurta sarısı ile kremayı küçük bir tencerede, bir yumurta teliyle çırpın. Kuvvetli bir biçimde çırpmaya devam ederek tenceredeki pişme suyunun yaklaşık üçte birini bu karışıma ilave edin. Tencereyi ocağa koyun. Hazırladığınız bu sosu, çok ağır ateşte, sürekli karıştırarak ve kaynamadan koyulaşıncaya kadar ısıtın

Sosu, tavuk parçalarının üzerine bir tel süzgeçten geçirerek aktarın.
Yemeğin tümünü ısıtın. Sıcak bir servis tabağına aktarın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip, krutonlarla süsleyerek hemen servis yapın.

# Patates Ograten

| *MALZEMESİ* |
| --- |
| *Patates*<br>*500 gram* |
| *Tereyağı*<br>*45 gram (3 çorba kaşığı)* |
| *Karabiber* |
| *Kaşarpeyniri rendesi*<br>*50 gram* |

## HAZIRLANIŞI

Patatesleri yıkayıp, kurulayın.
Kabuklarını soyun. 1/2 santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın.

Büyükçe bir tencereye patatesleri koyun. Tencereye, patateslerin üzerini örtecek kadar su ve tuz ilave edin. Bir taşım kaynatın. Daha sonra patateslerin ilk sertlikleri gidinceye kadar, yaklaşık 8-10 dakika, pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Patatesleri bir kevgire boşaltarak, fazla sularını süzdürün.

Patatesleri alacak büyüklükte bir tepsiyi, yağın yarısı ile yağlayın. Patatesleri tepsiye dizin. Üzerlerine kalan yağı serpiştirin. Biberi serpin.
kaşarpeyniri rendesini koyun.

Tepsiyi 190°C'lik fırına sürün. Patatesleri, üzerleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Tepsiyi fırından alın. Patatesleri sıcak bir servis tabağına aktarın.
Hemen servis yapın.

# Florida Salatası

*MALZEMESİ*

*Göbek salata*
*1 adet orta boy*

*SOSU İÇİN:*

*Tuz, karabiber*

*Sirke*
*60 ml (1/4 bardak)*

*Zeytinyağı*
*180 ml (3/4 bardak)*

*Şeftali (komposto)*
*5 adet*

*Vişne (komposto)*
*5 adet*

HAZIRLANIŞI

Göbek salatayı yapraklarına ayırın.
Yaprakları bol suyla teker teker yıkayın.
Temiz bir bezle iyice kurulayın.
Elinizle iri parçalar halinde doğrayıp, salata kâsesine (veya birer kişilik salata kâselerine) koyun.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Sosu, göbek salatanın üzerine gezdirerek dökün. Salatayı (veya salataları), şeftali ve vişne taneleri ile süsleyerek servis yapın.

# Armut Kompostosu

*MALZEMESİ*

*Armut*
*2 1/2 adet orta boy*

*Şeker*
*750 gram*

*Limon*
*2 adet orta boy*

*Su*
*1 litre (4 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Armutların kabuklarını soyun.
Saplarını üzerlerinde bırakın.
Her bir armudu eşit iki parçaya ayırın.

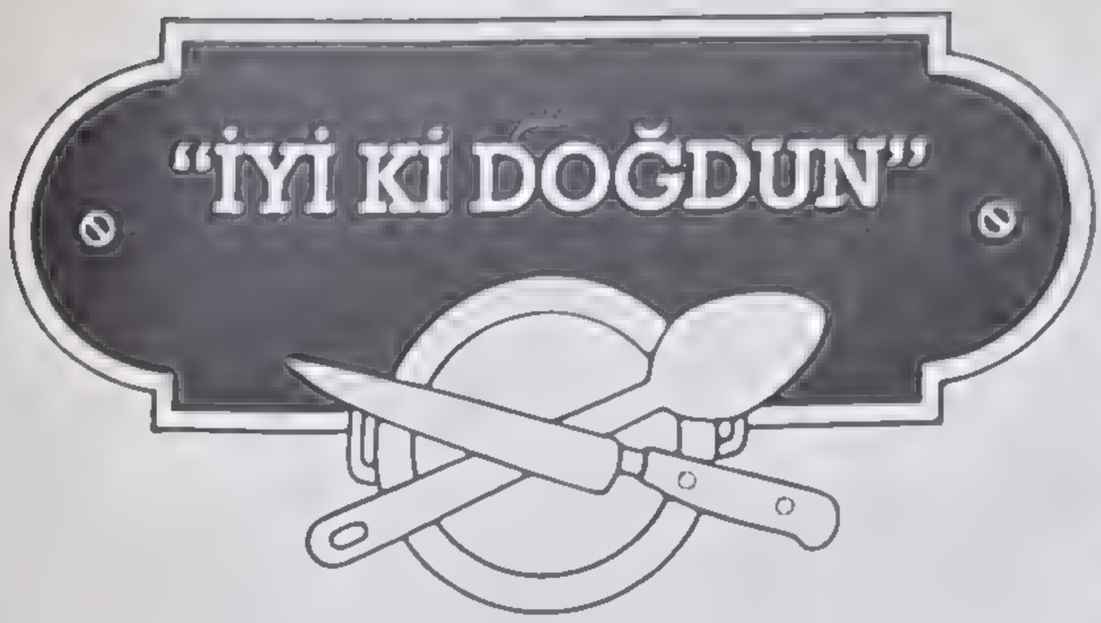
Büyükçe bir tencerede şeker, iki limonun suyu ve normal suyu bir taşım kaynatın.
Tencereyi ateşten alın.

Armutları iyice yıkayıp, süzdürün.
Temiz bir tencerenin içine yerleştirin
Üstlerine sıcak şurubu dökün.
Üzerlerini yağlı kâğıtla örtün.
Kâğıdın üzerine de ters kapatılmış bir tabak yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatın.

Tencereyi hafif ateşe oturtun.
Armutlar yumuşayıncaya kadar pişirin.
Tencereyi ateşten alın. Kendi pişme suyu içinde armutları soğuyuncaya kadar bekletin.

Birer kişilik komposto kâselerine yarımşar armut koyun. Üzerine buz gibi soğutulmuş pişme suyundan koyup, servis yapın.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*




Doğum günlerinde, özel davetlerde konuklarınızın yanından ayrılmak istemiyor musunuz? Önceden hazırlanabilir yemekler seçin. Tarifi bizden, hüner sizden...

- *Krep sürpriz*
- *Piliç dolması*
- *Waldorf salatası*
- *Doğum günü pastası*

# Krep Sürpriz

*MALZEMESİ*

*KREP İÇİN:*

***Un***
*125 gram (1 bardak)*

***Tuz***

***Yumurta***
*1 adet büyük boy*

***Süt***
*250 ml (1 bardak)*

***Tereyağı***
*100 gram*

*HARCI VE SOSU İÇİN:*

***Karides***
*250 gram*

***Beyaz etli herhangi bir balığın filetosu***
*250 gram*

***Tereyağı***
*15 gram (1 çorba kaşığı)*

***Konyak***
*1 tatlı kaşığı*

***Tuz, karabiber***

***Limon***
*1/4 adet*

***Krema***
*2 çorba kaşığı*

***Nişasta***
*1 tatlı kaşığı*

***Yumurta sarısı***
*1 adet*

*SÜSLEMESİ İÇİN:*

***Yeşil salata yaprağı***
*5 adet*

***Limon***
*1 adet iri boy*

**HAZIRLANIŞI**

Önce krepleri hazırlayın. Bunun için unu eleyin. Tuzla karıştırın. Ortasını havuz yapıp, açın. Ortadaki boşluğa yumurtayı kırın.

Sütü havuzun ortasına dökün.

Unu, azar azar, havuzun ortasındaki malzemeye yedirin. Sürekli karıştırın.

Tereyağından bir iki tatlı kaşığı alıp, bir tavaya koyun. İyice kızdırın. Bulamaçtan kepçeyle bir miktar alın. İnce bir tabaka oluşturacak kadar tavaya dökün.

Pişme sırasında krepin kenarlarını bir spatula ile tavayı çepeçevre sıyırarak kaldırın.

Krepi, altı pişince, tersyüz edin. Her iki yanı da altın sarısı bir renk alınca krep pişmiş demektir. Krepi, bir tabağa aktarın. Bu işlemi, on adet krepi de hazırlayıncaya kadar sürdürün.

Harcı ve sosu hazırlamak için ise önce karidesleri çiğden ayıklayın. Bağırsaklarını alıp, atın.

Balık filetolarının üzerinde kalan kılçık ve deri parçalarını ayıklayın.

Ayıklanmış karidesler ile balık filetolarını iri zar biçimi doğrayın.

Orta boy bir tavada tereyağını orta ateşte eritin. Yağ kızınca karides ve balık parçalarını ilave edin. Bir iki kez karıştırarak, balık ve karidesleri zedelemeden, sote edin. Konyağı katıp, yakın. Alevler sönünce, tavayı ateşten alın. Tuz, biber, krema ve limonun suyunu ilave edin. Karıştırın.

Balık ve karidesleri, bir delikli kepçe ile, sosu süzdürerek temiz bir kaba aktarın.

Kalan sosu hafif ateşte ısıtın. Nişastayı bir bardağa koyun. Üzerini birkaç parmak aşacak kadar su

ilave edin. Bir kaşıkla, suya iyice yedirerek karıştırın. Bir başka küçük kapta yumurta sarısını bir çatalla çırpın.

Isınmakta olan sosa, sürekli karıştırarak, önce nişastayı, ardından da yumurta sarısını yedirin. Sosu ocaktan alın. Kremayı ilave edip, karıştırın.

Krepleri teker teker açın. Ortalarına, eşit miktarlarda karides ve balık filetosu parçalarından koyun. Rulo veya üçgen biçiminde katlayın.

Krepleri bir tepsiye veya sahana yerleştirin. Üzerlerine sosu dökün.

Fırının üst kısmını (salamandra) yakıp, kızdırın. Tepsi veya sahanı fırının üst kısmına sürün. Kreplerin üzeri altın sarısı bir renk alıncaya kadar gratine edin.

Krep sürprizleri, iyice yıkanıp kurulanmış yeşil salata yaprağı ve maydanozla süsleyip, limon dilimleri ile servis yapın.

*

# Piliç Dolması

*MALZEMESİ*

***Piliç***
*1250-1500 gram*

***Tereyağı***
*100 gram + 30 gram (2 çorba kaşığı)*

***Çamfıstığı***
*40 gram (4 çorba kaşığı)*

***Soğan***
*50 gram (1 adet küçük boy)*

***Kuzu ciğeri***
*200 gram*

***Et suyu***
*2 bardak*

***Tuz, karabiber***

***Yenibahar***
*1/2 tatlı kaşığı*

***Kuşüzümü***
*40 gram (4 çorba kaşığı)*

***Pirinç***
*400 gram (1 7/9 bardak)*

***Dereotu***
*1 bağ*

***Yeşil salata yaprağı***
*3-4 adet*

***Domates***
*125 gram (1 adet orta boy)*

**HAZIRLANIŞI**

Pilici alırken temizlenmemiş olmasına dikkat edin. Kasaba, pilici sırtından açtırın. İri kemiklerini aldırın. İç organlarını çıkartıp, ayırın.

Pilici ütüleyerek üzerindeki kılları yakın. Yıkayıp, kurulayın.

Pirinci ayıklayın. Bir tencereye koyun Üzerini birkaç parmak aşacak kadar ılık su ilave edin. İçine birkaç tatlı kaşığı tuz atın. Pirinci ılık suda 2 saat ıslatın. Bu sürenin sonunda bir süzgeçe aktarıp, süzülmeye bırakın.

Yeşil salata yapraklarını ve domatesi yıkayıp, kurulayın.

Bu arada soğanı soyup, küçük küpler halinde doğrayın.

Kuşüzümünü ayıklayın. Küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edip, bekletin.

Dereotunu yıkayıp, kurulayın. İnce kıyın.

Yaklaşık 15 dakika sonra kuşüzümleri şişince suyunu döküp, saklayın.

Pirinci, üzerinden soğuk su geçirerek üç kere yıkayın. Her yıkayışta pirinci tekrar tencereye koyup, üzerine su ilave ettikten sonra, iki elinizle harmanlayarak, nişastasının suyun üzerine çıkmasını sağlayın. Sonra bu suyu döküp, işlemi yineleyin.

Küçük bir tencerede 100 gram tereyağından iki çorba kaşığını orta ateşte eritin. Yağ kızınca fıstığı ilave edin. Bir kevgirle birkaç kez karıştırıp, birkaç dakika pişirin. Soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak, soğanlar pembeleşmeye başlayıncaya kadar sote edin. Soğan pembeleşip, fıstık sararmaya başlayınca kuzu ciğerini katın. Ciğeri, 3-4 dakika, yine sık sık karıştırarak pişirin. Et suyu, yenibahar ve kuşüzümünü koyun. Tuzunu ve biberini ilave edin. Tenceredeki malzemeyi bir taşım kaynatın. Tencereyi ocaktan alın.

Orta boy bir tencerede 100 gramdan kalan 70 gram yağı harlı ateşte eritin. (Bu arada hâlâ elinizde 2 çorba kaşığı tereyağı kalmalı.) Yağ kızmaya başlayınca suyu iyice süzülmüş pirinci ilave edip, bir kevgirle sık sık karıştırarak, 8-10 dakika kavurun.

Küçük tenceredeki malzemeyi ilave edin. 2-3 dakika kaynatın. Kevgirle birkaç kez karıştırın. Tencerenin kapağını sıkıca örtün.

Ateşi iyice kısın. Pirinci, 18-20 dakika, suyunu iyice çekinceye kadar pişirin.

Ocağı kapatın. Tencerenin kapağını açıp, harcın üzerine dereotunu serpin. Temiz bir bez örtün. Kapağı tekrar kapatın. Harcı, ocak üzerinde 15-20 dakika dinlendirin. Karıştırın.

Pilici, derisi dışa gelecek biçimde, tezgâhın üzerine yayın. Harcı ortasına koyun. Pilici rulo yaparak sarın. Pilici alacak büyüklükte bir tepsiyi bir çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın. Kalan bir çorba kaşığı tereyağını da eritip, pilicin üzerine sürün.

Tepsiyi, önceden ısıtılmış 180°C'lik orta harareteki fırına sürün. Pilici, üzeri iyice kızarıncaya kadar, yaklaşık 45 dakika, pişirin.

Bu süre sonunda pilici sıcak bir servis tabağına aktarın. Yanına, kalan harcını da, yine sıcak olarak koyun. Yeşil salata yaprakları ve dilimlenmiş domates ile süsleyerek servis yapın.

*

# Waldorf Salatası (Kereviz, elma ve cevizli salata)

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| *Kereviz*<br>*250 gram (1 adet küçük boy)* |
| *Ekşi elma*<br>*250 gram (1 adet büyük boy)* |
| *Limon*<br>*1 adet orta boy* |

*SOSU İÇİN:*

| |
|---|
| *Yumurta sarısı*<br>*2 adet orta boy* |
| *Tuz* |
| *Hardal*<br>*1/4 tatlı kaşığı* |
| *Kırmızıbiber*<br>*Tatlı kaşığının ucuyla* |
| *Sirke*<br>*1 çorba kaşığı* |
| *Zeytinyağı*<br>*250 ml (1 bardak)* |
| *Ceviz içi*<br>*5 adet* |
| *Vişne*<br>*10 adet* |

## HAZIRLANIŞI

Önce mayonez sosu hazırlayın. Bunun için sosu hazırlamadan önce malzemenin tümünü tezgâhın üzerine çıkartarak birkaç saat bekletin. Malzemenin tümünün oda sıcaklığında olması çok önemlidir. Aksi takdirde sos yapılırken kesilir.

Küçük bir cam, porselen veya paslanmaz çelik kapta yumurta sarısını, yumurta teliyle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Tuz, hardal, kırmızıbiber ve sirkenin yarısını ilave edin. Çırpmayı sürdürün. Bu arada, sicim gibi akıtarak yağı yumurtalara yedirin.

Kalan sirkeyi ilave edip, karıştırın. Tuzunu ve baharatını kontrol edin. Gerekirse biraz daha tuz ve baharat ekleyin. Mayonez sosa bir tatlı kaşığı sıcak su ilave edin. Karıştırın. Sosu bir kenara alın.

Kerevizin kabuğunu soyun. Yıkayıp, kurulayın. İnce dilimleyin. Daha sonra bu dilimleri de kibrit çöpü biçiminde doğrayın.

Elmanın göbeğini çıkartıp, atın. Elmayı da aynı kereviz gibi, kibrit çöpü biçiminde doğrayın.

Limonun suyunu sıkın. İnce tel süzgeçten süzün. Elma ve kerevizlerin üzerine serpiştirin.

Ceviz içlerinin, eğer taze ise, kabuklarını soyun.

Kereviz ve elmayı, limon suyunu süzdürerek bir salata kâsesine (veya birer kişilik salata kâselerine) aktarın. Üzerlerine sosu gezdirerek dökün. Karıştırın.

Salatanın üzerini ceviz içleri, elma dilimleri ve vişne ile süsleyip, servis yapın.

# Doğum Günü Pastası

*MALZEMESİ*

*JENUAZI İÇİN:*

*Yumurta*
*4 adet büyük boy*

*Un*
*75 gram (3/5 bardak)*

*Tereyağı*
*50 gram (3 çorba kaşığından biraz fazla)*

*Şeker*
*100 gram (4/9 bardak)*

*Kakao*
*25 gram (3 çorba kaşığı)*

*KREMASI İÇİN:*

*Tuzsuz tereyağı*
*100 gram*

*Pudraşekeri*
*75 gram (3/5 bardak)*

*Bitter çikolata*
*50 gram*

*SÜSLEME İÇİN:*

*Krem şantiyi*
*125 ml (1/2 bardak)*

## HAZIRLANIŞI

Önce jenuazı hazırlayın. Bunun için yumurtaları ısıya dayanıklı bir kaba kırın. Şekeri ilave edin.

Şeker ve yumurtanın bulunduğu kabı rahatça alabilecek büyüklükte bir tencereyi yarıya kadar kaynar su ile doldurun. Isıya dayanıklı kabı, sıcak su dolu tencerenin içine oturtun. Yumurta ve şekeri, köpük köpük oluncaya kadar, telle çırpın. Karışım başlangıçtaki hacminin iki misli oluncaya kadar çırpmaya devam edin.

Kabı, sıcak su dolu tencerenin içinden alın. Karışım hem soğuyup, hem de katılaşıncaya kadar çırpmayı sürdürün.

Un ve kakaoyu birlikte eleyin. Un-kakao karışımını azar azar, yedirerek, yumurta-şeker karışımına ilave edin.

Tereyağını oda sıcaklığında yumuşamaya bırakın. Yumuşamış tereyağını da, yine fazla karıştırmadan, kaptaki karışıma yedirerek ilave edin.

Yuvarlak ve dik kenarlı bir jenuaz kalıbını bir çorba kaşığı tereyağı ile iyice yağlayın. Unu ilave edin. Sağa ve sola sallayarak unun bütün yüzeye eşit biçimde dağılmasını sağlayın. Kalıbı ters çevirip sallayarak, fazla unu atın. Hazırladığınız jenuaz karışımını kalıbın içine dökün.

Kalıbı, önceden ısıtılmış 225°C'lik yüksek hararetteki fırına sürün. Jenuaz kabarıp üstü ve içi pişinceye kadar, yaklaşık 30 dakika, pişirin.

Bu arada kremayı hazırlayın. Bunun için tereyağını oda sıcaklığında yumuşamaya bırakın. Pudraşekerini ince bir tel süzgeçten geçirerek eleyin.

Tereyağını ve pudraşekerini bir karıştırma kabında, hafif ve kremamsı bir kıvama gelinceye kadar çırpın.

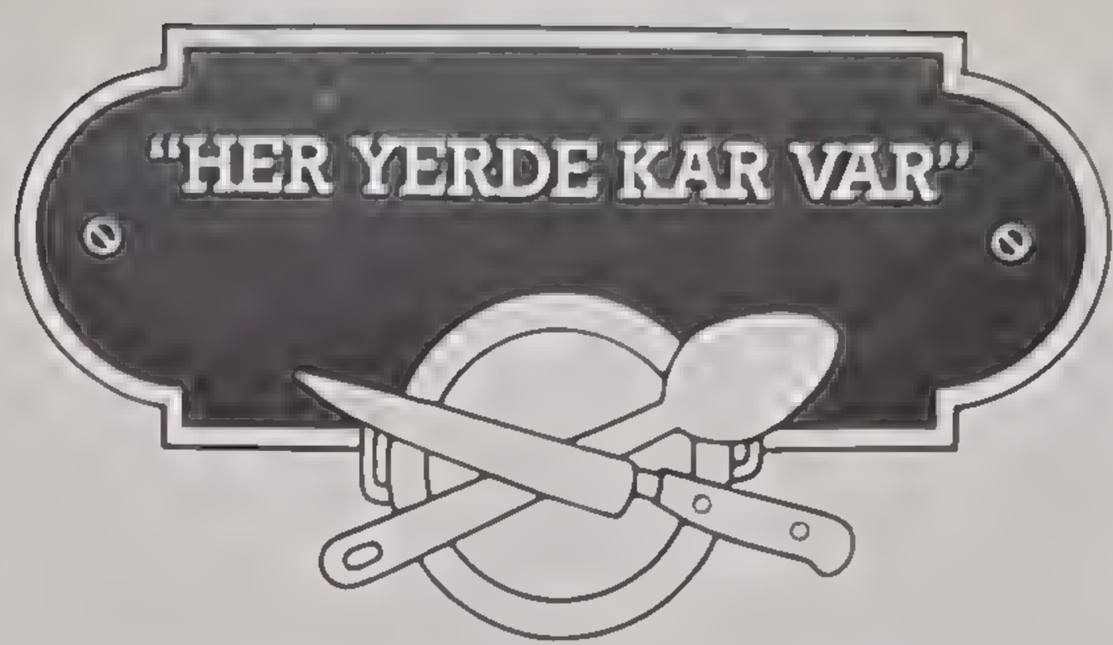
Bitter çikolatayı küçük bir kaba koyun. Kabı alacak büyüklükte bir başka kabı yarıya kadar sıcak su ile doldurun. Küçük kabı, büyüğünün içine yerleştirin. Suyu kaynatarak, küçük kaptaki çikolatayı eritin. Her iki kabı da ocaktan alın.

Tereyağı ve pudraşekeri karışımına, eritilmiş bitter çikolatayı ilave edin.

Jenuazı enlemesine üç eşit parçaya kesin. Çikolatalı karışımın bir kısmını, jenuaz parçalarından ikisinin üzerine sürün. Çıkolatalı karışım arada kalmak üzere, jenuaz parçalarını tekrar birleştirin.

Pastanın üzerini ve kenarlarını da, kalan çikolatalı karışım ile kaplayın.

Pastanın üzerini ve yanlarını bir spatula ile düzeltin. Üzerini krem şantiyi ile süsleyin. Pasta, servise hazırdır.




Perdeleri örtmeyin.
Karın lapa lapa yağışını seyredin.
Ama, dikkat edin, kara dalıp
güzelim yemeklerinizi yakmayın!

- *Peynirli makarna*
- *İrlanda yahnisi*
- *Havuç salatası*
- *Meyvalı bavaruaz*

# Peynirli Makarna

*MALZEMESİ*

***Makarna***
*300 gram*

***Tereyağı***
*60 gram (4 çorba kaşığı)*

***Kaşarpeynıiri rendesi veya beyazpeynir***
*60 gram (5 çorba kaşığı)*

***Maydanoz (ince kıyılmış)***
*1-2 çorba kaşığı*

HAZIRLANIŞI

Büyük bır tencereyi yarıya kadar suyla doldurun. Tuz ılave edın. Suyu harlı ateşte kaynatın.

Makarnayı kaynamakta olan tuzlu suya atın Makarnayı, 12-15 dakika, bır tahta kaşıkla ara sıra karıştırarak pışırın.

Haşlanmış makarnayı bır kevgire aktarın. Suyunu ıyıce suzdürün.
Tekrar temız bir tencereye aktarın.
Tereyağını ve kaşarpeynıri rendesını ya da ufalanmış beyazpeyniri ilave edin.
Karıştırın.

Sıcak bir servis tabağına koyun.
Eğer makarnanız beyazpeynirli ise 1-2 çorba kaşığı da ince kıyılmış maydanoz ekleyerek hemen servis yapın.

*"Bira" bütün güzel yemeklerin ayrılmaz bir parçasıdır!..*

# İrlanda Yahnisi

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| *Kuzu eti (kuşbaşı)*<br>*750 gram* |
| *Patates*<br>*500 gram (5 adet orta boy)* |
| *Kereviz*<br>*100 gram (1 adet küçük boy)* |
| *Pırasa*<br>*100 gram (1 adet küçük boy)* |
| *Soğan*<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| *Arpacık soğanı*<br>*100 gram* |
| *Tuz, karabiber* |
| *Maydanoz*<br>*1 demet* |

*BUKE GARNİ İÇİN:*

| |
|---|
| *Defne yaprağı*<br>*1 adet küçük* |
| *Maydanoz*<br>*2-3 dal* |
| *Kekik*<br>*1 dal* |

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak önce buke garniyi hazırlayın. Bunun için defne, maydanoz ve kekiği temiz bir tülbende sarın. Ağzını iple sıkarak bağlayın. İpin ucunu en az 15-20 santim uzunluğunda bırakın.

Patates, kereviz, pırasa ve maydanozu iyice yıkayıp, kurulayın.

Patateslerin kabuklarını soyun. Bütün olarak bırakın.

Kerevizin kabuklarını soyun. Pırasanın püskülü kısmını ve yeşil yapraklarının uç kısımlarını kesip, atın. Soğan ve arpacık soğanlarının dış kabuklarını ayıklayın.

Kereviz, pırasa ve soğanı piyaz doğrayın.

Maydanozu ince kıyın.

Kuzu etini bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Tencereyi ocağa koyun. Eti, bir taşım kaynatın. Tencereyi ocaktan alın. Eti bir kevgire çıkartın. Üzerinden soğuk su geçirin. Süzülmeye bırakın.

Eti tekrar tencereye koyun. Yine üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kaynatın. Bu arada üzerinde oluşan kefi, bir delikli kepçeyle alıp atın.

Ete kereviz, pırasa ve soğan ile buke garniyi ilave edin. Sebzeler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 30 dakika ağır ateşte pişirin.

Arpacık soğanlarını katın. 30 dakika daha pişirin. Buke garniyi alıp, atın.

Patatesleri ilave edin. Patatesler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dakika daha pişirin.

Tuzunu ve biberini kontrol edin. Üzerinde oluşan yağı alıp, atın.

Yahniyi sıcak bir servis kabına aktarın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip, hemen servis yapın.

*

# Havuç Salatası

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| *Havuç*<br>*500 gram* |

*SOSU İÇİN:*

| |
|---|
| *Tuz, karabiber* |
| *Sirke*<br>*60 ml (1/4 bardak)* |
| *Zeytinyağı*<br>*180 ml (3/4 bardak)* |
| *Kalamata zeytin*<br>*10 adet* |

HAZIRLANIŞI

Havuçları yıkayıp, kurulayın Rendenin ince tarafından geçirerek doğrayın.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Sosu, gezdirerek salatanın üzerine dökün.

Kalamata zeytinlerle süsleyin. Havuç salatası servise hazırdır.

# Meyveli Bavaruaz

*MALZEMESİ*

*Süt*
*125 ml (1/2 bardak)*

*Yumurta sarısı*
*2 adet orta boy*

*Şeker*
*75 gram (5 çorba kaşığı)*

*Jelatin*
*15 gram (3 yaprak)*

*Çilek veya yabançileği*
*250 gram*

*Krema*
*1/2 bardak*

*Çiçekyağı*
*1 çorba kaşığı*

*SÜSLEMESİ İÇİN:*

*Çilek veya yabançileği*
*10 adet*

*Krem Şantiyi*
*125 ml (1/2 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak çilek veya yabançileklerinin saplarını ayıklayın. Bol su ile yıkayın. Bir kevgire çıkararak, süzülmeye bırakın.

Sütü, küçük bir tencerede bir taşım kaynatın. Kabı ateşten alın. Bir karıştırma kabında yumurta sarıları ile şekeri yumurta teli ile karıştırın.
Ağır ağır çırparak, sıcak sütü yedirin.

Karışımın tümünü tekrar sütü kaynattığınız tencereye aktarın. Tencereyi ocağa koyun. Karışımı, hafif ateşte, tahta kaşıkla karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Karışım kaşığın sırtına yapışmaya başlayınca ateşi söndürün.

Jelatin yapraklarını soğuk suya yatırın. Yumuşayınca fazla suyunu süzün.

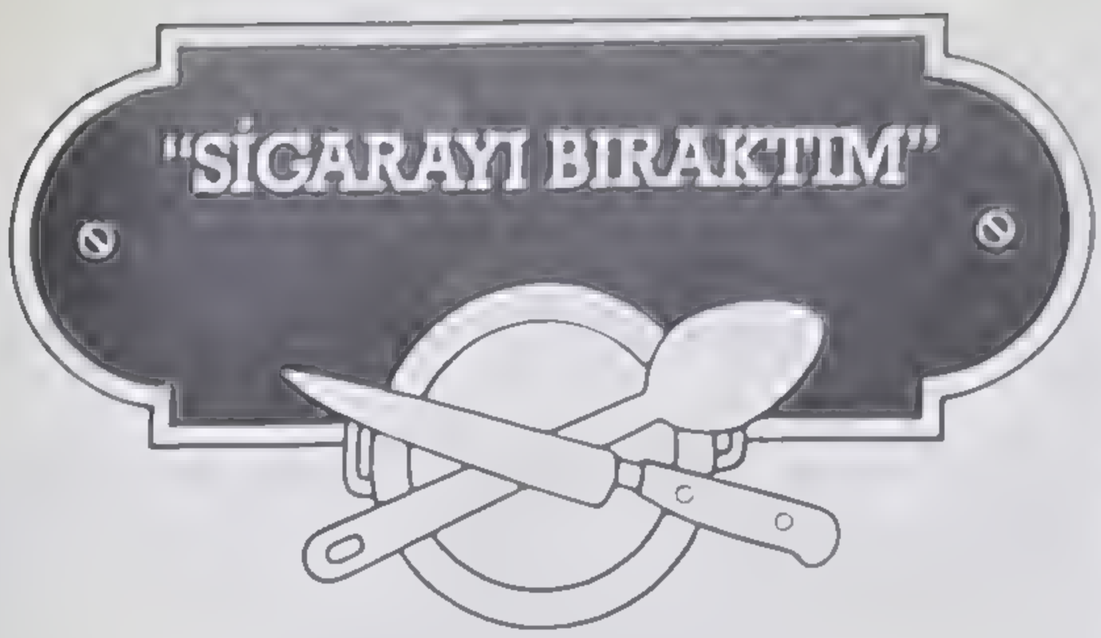
Jelatini, tenceredeki sıcak karışıma ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırarak jelatini yedirin. Jöleli karışımı, ince bir tel süzgeçten geçirerek bir başka tencereye aktarın. Ara sıra karıştırarak ılınmaya bırakın

Çilek veya yabançileklerinden süsleme için olanlarını bir kenara ayırın.
Kalanları ince bir tel süzgeçten geçirerek jöleli karışıma ilave edin. Karıştırın.

Kremayı küçük bir kaba koyun.
Yumurta teliyle çırpın.
Koyulaşmaya başlayınca jölelı karışıma ilave edip, elinizle karıştırarak yedirin.

Çiçekyağı ile bir bavaruaz kalıbının içini yağlayın. Karışımı yağlanmış kalıbın içine boşaltın. Kalıbı buzdolabına kaldırın. Karışım iyice sertleşip tutuncaya kadar buzdolabında bekletin.

Bavaruazı dolaptan alın. Kalıbı birkaç saniye sıcak su dolu bir kaba sokup, bavaruazı servis yapacağınız kaba aktarın. Üzerini çilek veya yabançilekleri ve krem şantiyi ile süsleyin.




Sigarayı bırakan bir yakınınıza sıgaraböreği yaptığınızda ağlıyorsa...
...bu aşçılığınızı çok beğendiğindendir.

- *Patates salatası*
- *Endülüs salatası*
- *Soğuk et tabağı (Haşlanmış sığır dili / Dana nuar / Soğuk tavuk)*
- *Sigaraböreği*

# Patates Salatası

*MALZEMESİ*

***Patates***
*800 gram (8 adet orta boy)*

***Et suyu***
*100 ml (2/5 bardak)*

***Soğan***
*200 gram (2 adet orta boy)*

***Maydanoz***
*2 demet*

*SOSU İÇİN:*

***Tuz, karabiber***

***Hardal***
*1 tatlı kaşığı*

***Sirke***
*60 ml (1/4 bardak)*

***Zeytinyağı***
*180 ml (3/4 bardak)*

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak patatesleri iyice yıkayın.

Soğanın kabuklarını soyup piyaz doğrayın.

Maydanozu yıkayıp, kurulayın İnce doğrayın.

Et suyunu, küçük bir kapta, yarısını çekinceye kadar kaynatın.

Patatesleri büyük bir tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar su ve tuz ilave edin. Orta ateşte, patatesler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dakika, haşlayın Patatesler yumuşayınca tencereyi ocaktan alın. Patatesleri bir kevgire boşaltın. Üzerlerinden soğuk su geçirin. Ilınmaya bırakın.

Bu arada sosu hazırlayın. Bunun için tuz, biber ve hardalı bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ilave edin.

Ilınmış patateslerin kabuklarını soyun. Kalınca yuvarlak dilimler halinde büyükçe bir kâsenin içine doğrayın. Üzerlerine yine ılık haldeki çektirilerek koyultulmuş et suyunu ilave edin. Piyaz doğranmış soğanı ve ince kıyılmış maydanozu koyup, karıştırın.

Patatesler et suyunu çekince kâseye sosu ilave edin. Tekrar karıştırın.
(Eğer birer kişilik kaplarda servis yapacaksanız, patates salatasını bu kaplara bölüştürün.)

Patates salatası servise hazırdır

# Endülüs Salatası

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Yeşil salata yaprağı*** *4-5 yaprak* |
| ***Pirinç*** *225 gram (1 bardak)* |
| ***Domates*** *125 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Dolmalık biber*** *1 adet büyük boy* |
| ***Sarmısak*** *1 iri diş* |
| ***SOSU İÇİN:*** |
| ***Tuz, karabiber*** |
| ***Sirke*** *60 ml (1/4 bardak)* |
| ***Zeytinyağı*** *180 ml (3/4 bardak)* |
| ***Maydanoz*** *1 demet* |

HAZIRLANIŞI

On hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Nişastasını iyice akıtmak için üç su yıkayın. Süzdürün.

Orta boy bir tencereye yarıya kadar su koyun. İçine tuz ilave edin. Tuzlu suyu harlı ateşte kaynatın. Su kaynamaya başlayınca pirinci koyun. Ara sıra karıştırarak, 15 dakika, pirinçler diriliğini kaybetmeyecek biçimde haşlayın.

Tencereyi ocaktan alın. Pirinçleri bir tel süzgeçe boşaltın. Üzerlerinden bol soğuk su geçirin. Bir kenarda süzülerek soğumaya bırakın.

Yeşil salata yapraklarını yıkayıp, kurulayın. Bir kayık tabağa yerleştirin.

Domatesi yıkayıp, kurulayın. Beş eşit dilime ayırın.

Dolmalık biberi yıkayıp, kurulayın. Sap kısmını ve çekirdeklerini alıp, atın. İnce şeritler halinde doğrayın.

Sarmısağın kabuğunu ayıklayın. Ortadan enlemesine ikiye kesin. Salata kâsesinin (veya birer kişilik kâselerin) içini sarmısak parçaları ile ovun. Kalan sarmısağı atın.

Sosu hazırlayın. Bunun için tuz ve biberi bir kaba koyun. Üzerine sirkeyi ilave edip, iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek, zeytinyağını yedirin.

Süzülmüş pirinci kâseye (veya kâselere) koyun. Dolmalık biberi ilave edip, karıştırın. Üzerine sosu gezdirerek döküp, yeniden karıştırın.

Maydanozu yıkayıp, kurulayın. İnce doğrayın.

Salatanın üzerini domates dilimleri ve ince kıyılmış maydanozla süsleyin. Salata, servise hazırdır.

*

# Haşlanmış Sığır Dili

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Sığır dili*** *1 adet (yaklaşık 800-1000 gram)* |
| ***Soğan*** *100 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Karanfil*** *2 adet* |
| ***Tuz*** |
| ***Tane karabiber*** *3-4 adet* |

HAZIRLANIŞI

Önce soğanın kabuklarını ayıklayın. Karanfilleri soğana batırın.

Büyük bir tencereye dili yerleştirin. Üzerine soğuk su ilave edin. Bir taşım kaynatın. Bu arada üzerinde oluşan kefi alıp, atın.

Ateşi kısın. Sığır dilini, hafif ateşte kaynatmaya devam edin.

Bu arada üzerine karanfil batırılmış soğanı ilave edin. Tuz ve biberini koyun.

Sığır dilini, yaklaşık 1 saat pişirin. Bir şişi dile batırın. Rahatça giriyorsa, dil pişmiş demektir. Aksi takdirde, dili yaklaşık 1/2 saat kadar daha pişirin. Ara sıra pişip pişmediğini kontrol edin.

Sığır dilini tencereden alın. Bir kenarda soğumaya bırakın. Tenceredeki suyu ince bir tel süzgeçten geçirerek süzdürün. Bir başka yerde kullanmak üzere saklayın.

Sığır dilinin uç kısmını ve üzerindeki deriyi, keskin bir bıçakla kesip, atın. Kalın kısmının olduğu yerdeki kemik parçasını alın. İnce dilimleyin. Domates, salatalık ve küçük kırmızı turplarla süsleyerek, servis yapın.

# Dana Nuar

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Dana nuar***<br>*1 adet (yaklaşık 800 gram)* |
| ***Soğan***<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Karanfil***<br>*2 adet* |
| ***Kereviz***<br>*100 gram (1 büyük dal)* |
| ***Pırasa***<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Maydanoz***<br>*3-4 dal* |
| ***Kekik***<br>*1 dal* |
| ***Tuz*** |
| ***Tane karabiber***<br>*3-4 adet* |

**HAZIRLANIŞI**

Önce sebzeleri hazırlayın.
Bunun için soğanın kabuklarını ayıklayın.
Karanfilleri, soğana batırın.

Kerevizi 15 santimlik parçalar halinde kesin. Yıkayın. Süzülmeye bırakın.

Pırasanın püskullü kısmını ve yeşil yapraklarının uç kısımlarını kesip, atın. Yıkayıp, süzülmeye bırakın.

Maydanozu yıkayıp, süzülmeye bırakın.

Kekik ve maydanozu, kereviz ile pırasanın arasına yerleştirin. Temiz bir iple sebzelerin ve otların tümünü sıkıca bağlayın. İpin ucunda 15-20 santim bırakın. Kalan kısmını kesip, atın.

Dana nuarı büyük bir tencereye yerleştirin. Üzerine soğuk su ilave edin. Bir taşım kaynatın. Bu arada üzerinde oluşan kefi alıp, atın.

Ateşi kısın. Dana nuarı, hafif ateşte kaynatmaya devam edin.

Bu arada ipe sarılarak hazırlanmış sebzeleri ve üzerine karanfil batırılmış soğanı ilave edin. Tuz ve biberini koyun.

Dana nuarı, yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Bir şişi ete batırın. Rahatça giriyorsa, et pişmiş demektir. Aksi takdirde, bir süre daha pişirin.

Dana nuarı tencereden alın. Bir kenarda soğumaya bırakın. Tenceredeki et suyunu ince bir tel süzgeçten geçirerek süzdürün. Bir başka yerde kullanmak üzere saklayın.

Dana nuarı keskin bir bıçakla ince dilimler halinde kesin. Domates, salatalık ve küçük kırmızı turplarla süsleyerek, servis yapın.

# Soğuk Tavuk

*MALZEMESİ*

| |
|---|
| ***Tavuk***<br>*1500 gram* |
| ***Havuç***<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Soğan***<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Defne yaprağı***<br>*1 adet küçük boy* |
| ***Kereviz***<br>*100 gram (1 büyük dal)* |
| ***Pırasa***<br>*100 gram (1 adet orta boy)* |
| ***Maydanoz***<br>*3-4 dal* |
| ***Kekik***<br>*1 dal* |
| ***Tuz*** |
| ***Tane karabiber***<br>*4-5 adet* |

**HAZIRLANIŞI**

Önce sebzeleri hazırlayın. Bunun için havucu kazıyın. Bütün olarak yıkayıp, süzülmeye bırakın.

Soğanın kabuklarını ayıklayın. Bütün olarak bırakın.

Kerevizi 15 santimlik parçalar halinde kesin. Yıkayın. Süzülmeye bırakın.

Pırasanın püskullü kısmını ve yeşil yapraklarının uç kısımlarını kesip, atın. Yıkayıp, süzülmeye bırakın.

Maydanozu yıkayıp, süzülmeye bırakın.

Tavuğun üzerindeki tüyleri ateşte yakarak, tavuğu ütüleyin.

Defne yaprağı, kekik ve maydanozu, kereviz ile pırasanın arasına yerleştirin. Temiz bir iple sebzelerin ve otların tümünü sıkıca bağlayın. İpin ucunda 15-20 santim bırakın. Kalan kısmını kesip, atın.

Tavuğu rahatça alabilecek bir tencereye yarıya kadar su koyun. Tuz ilave edin. Bir taşım kaynatın. Tavuğu koyun. (Gerekirse, tavuğun üzerini birkaç parmak aşacak kadar kaynar su ilave edin.) Bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Tavuğu, hafif ateşte kaynatmaya devam edin.

Bu arada havuç ve soğanlar ile ipe sarılarak hazırlanmış diğer sebzeleri (ipin ucu tencerenin dışında kalacak biçimde) ve tane biberleri tencereye ilave edin.

Tavuğu, sebzelerle birlikte, etleri yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 1 1/2 saat, pişirin.

Pişince, tavuğu tencereden alın. Bir kenarda soğumaya bırakın. Tenceredeki tavuk suyunu ince bir tel süzgeçten geçirerek süzdürün. Bir başka yerde kullanmak üzere saklayın.

Tavuğun göğüs etlerini keskin bır bıçakla çıkartıp, alın. İnce dilimler halinde kesin. Tekrar tavuğun üzerine yerleştirin. Soğuk tavuğu domates, salatalık ve küçük kırmızı turplarla süsleyerek, servis yapın.

# Sigaraböreği

*MALZEMESİ*

*Hazır yufka*
*250 gram*

*HARCI İÇİN:*

*Tuzsuz beyazpeynir*
*150 gram*

*Maydanoz*
*1 demet*

*Yumurta sarısı*
*1 adet*

*KIZARTMAK İÇİN:*

*Çiçekyağı*
*250 ml (1 bardak)*

*SÜSLEMESİ İÇİN:*

*Maydanoz*
*3-4 dal*

**HAZIRLANIŞI**

Ön hazırlık olarak maydanozları yıkayıp, kurulayın. İnce kıyın.

Harcı hazırlamak için beyazpeyniri çatalla iyice ezin. İçine kıyılmış maydanoz ve yumurta sarısını ilave edin. İyice karıştırın.

Hazır yufkayı açın. 7-8 santim, yaklaşık dört parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Her şeridi, 10-12 santim, yaklaşık beş altı parmak boyunda tekrar kesin. Her hamurun ucuna, harçtan bir tatlı kaşığı kadar koyun. Uçları hafifçe harcın üzerine doğru kapayın. Rulo yaparak sarın.

Çiçekyağını bir tavada iyice kızdırın. Börekleri kızgın yağa atın. Altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızarmış börekleri tavadan bir kâğıt peçete ya da kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkartın. Fazla yağlarını süzdürün.

Börekleri bir servis tabağına yerleştirin. Maydanoz dalları ile süsleyip, servis yapın.

GÜZEL bir pazar gününü
ailenizle geçirirken...
Lapa lapa kar yağarken...
Bahar salına salına gelirken...
Mutlu günlerin yıldönümlerine
girerken...
..."Bugün ne yemek yapayım,"
diye düşünmeyin.
Efes Pilsen, bunu
sizin için düşündü.
İşte, her atmosfere uygun
18 ayrı mönü,
69 ayrı yemek tarifi!
Hepsi, bu kitapta.